EX LIBRIS ANNE WILLAN

Z02a B

LES SOUPERS DE LA COUR, OU L'ART DE TRAVAILLER TOUTES SORTES D'ALIMENS

Pour ſervir les meilleures Tables, ſuivant les quatre ſaiſons.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez GUILLYN, Libraire, Quaî des Auguſtins, au Lys d'Or.

M. DCC. LV.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

TABLE

De ce qui eſt contenu dans ce Volume.

CHAPITRE I.

Du Cochon.

De la connoiſſance & diſſection du Cochon, Page 1
Cochon de lait, 3
Cochon de lait en Galantine, 4
Cochon de lait au Moine-blanc, 5
Cochon de lait au Pere Douillet, 7
Roulades de Cochon de lait, 8
Cochon de lait à la Béchamel, 9
Paupiettes de Cochon de lait, 10
Cochon de lait en Timbale, 11
Hure de Cochon en Sanglier, 12
Ballon de Cochon, 13
Sain-Doux, 14
Uſage du ſang de Cochon & autres, 15
Petit-Salé, ibid.
Echinée à la Poivrade, 16
Le Lard, comment le faire, ibid.

Queues de Cochon de plusieurs façons, 17
Bas de soye ou Pieds de Cochon à la Sainte-Menehoult, 18
Oreilles & Panaches de Cochon, de plusieurs façons, ibid.
Boudin de Cochon, 20
Boudin de Saint Germain, 21
Boudin fin, ibid.
Boudin blanc, 22
Boudin blanc commun, 23
Boudin de Foyes de Merlan, ibid.
Boudin de Foyes gras, 24
Boudin d'Ecrévisse, 25
Boudin de Faisan, 26
Boudin de Lapin, 27
Cervelats fumés, ibid.
Cervelats de plusieurs façons, 28
Saucisses de Cochon, 29
Saucisses en Crépinettes, ibid.
Saucisses de Veau en Crépinettes, ibid.
Saucisses aux Truffes, 30.
Saucisses de plusieurs façons, ibid.
Saucisses de Champagne, 31
Timbale de Boudin, ibid.
Saucisses à la Mariniere, 32
Saucisses à la Saint Cloud, 33
Saucisses à la Sainte Menehoult, ibid.
Saucisses aux fines Herbes, 34
Saucisses au Gratin, ibid.
Saucisses en Ragoût ou Purée, 35
Andouilles de Cochon, 36
Andouilles de Bœuf, 37

Andouilles à la Couënne, 38
Andouilles de Veau, ibid.
Andouilles de Rouen, 39
Andouilles à l'Angloiſe, ibid.
Andouilles de Gibier, 40
Andouilles à la Béchamel, 41
Andouilles de Poiſſon, 42
Andouilles à la Flamande, 43
Andouillettes de Veau au Parmeſan, ibid.
Saucisſons de Sanglier, 44
Saucisſons au Brodequin, 45
Façon de faire les Jambons, 46
Jambon de Mayence à la Mayence, ibid.
Jambon en gelée, 47
Jambon au naturel, 48
Jambon rôti, ibid.
Jambon à la Braiſe, 49
Rôties & Cingara de Jambon, 50
Filets de Porc-frais, ibid.
Côtelettes de Porcs-frais, 51
Langues fourées de Porc, ibid.

CHAPITRE II.

De l'Agneau.

Connoiſſance & diſſection de l'Agneau, 52
Tête de l'Agneau à la Pluche verte, 53
Têtes d'Agneau à la Mordienne, 53

Têtes d'Agneaux de plusieurs façons, 54
Têtes d'Agneaux au Pontife, 55
Têtes d'Agneaux à la Condé, 56
Issu d'Agneau de plusieurs façons, ibid.
Epaule d'Agneau à la Dauphine, 57
Epaule d'Agneau à la Voisine, 58
Quartier d'Agneau en Crépine, ibid.
Rot de bif d'Agneau au Monarque, 59
Quartier d'Agneau aux fines Herbes, 60.
Quartier ou Rôt de Bif à la broche, 61
Quartier d'Agneau à la Reine, ibid.
Côtelettes d'Agneau à la Provençale, 62
Côtelettes d'Agneau en Bigarure, ibid.
Epigrame de Côtelettes d'Agneau, 63
Queues d'Agneau au Soleil, 64
Quartier d'Agneau en Saucissons, ibid.
Carré d'Agneau à la belle Vue, 65
Du Chevreau ou Cabrit, 66
Des grosses Entrées, en Terrines & autres, ibid.
Terrine à la Flamande, ibid.
Terrine à l'Angloise, 67
Terrine de ce que l'on veut, 68
Terrine de Bécasse, 69
Terrine de Perdrix, ibid.
Terrines de Queues de Mouton & aîlerons au Coulis & Ragoût de Marons, 70
Terrine de Volaille, 72
Terrine au Monarque, 72
Terrine de Lapreaux, 74

Terrines de Macreuſes au Jambon, & en maigre, ibid.
Terrine de Poiſſon, 76
Terrine à la Neuvaine, 77
Terrine de Saumon frais en gras & en maigre, ibid.
Terrine de Saumon aux Ecreviſſes, 78
Caſſerole au Ris, 79
Timbale de ce que l'on veut, 80
Différent Hochepot, 81
Salamales, 82
Financiere, 83
Chartreuſe, 86
Marbré, 87
Corbillon, 89
Matelotte Royale, 90
Matelotte au conſommé, 92
Matelottes de ce que l'on veut, ibid.
Pruſſienne, 93
Matelotte au Général, 94
Matelotte aux oignons d'Hollande, 95
Gâteau de viande de ce que l'on veut, 96
Gâteau à l'Eſpagnol, 97
Compoſition de Panade pour toutes ſortes de Viandes, 98

CHAPITRE III.

De la Volaille.

De la connoiſſance de la Volaille & diſſection, 98
Poulets en fricaſſée, 100

Fricaſſée de Poulets à la Fermiere, 101
Différentes Fricaſſées de Poulets, 102
Poulets à la Giblottes de pluſieurs façons, 103
Poulets à l'Etuvée, 104
Poulets à la Cavaliere, 105
Poulets mignons aux Ecréviſſes, 106
Poulets à la Perle, ibid.
Poulets au vin de Champagne, 107
Poulets au Pontife, 108
Poulets à la Folette, 109
Poulets à la Belle-Vûe, 110
Poulets à la Mariée, ibid.
Poulets à l'Italienne, 111
Poulets à l'Aſpic, 112
Filets de Poulets à la Béchamel pannés, 113
Filets ſoufflés à la Béchamel, 114
Fleurons à la Brunette, 115
Poulets à la Bricoliere, 116
Petits Pouſſins aux Pavies, 117
Poulets à la Pierrettes, ibid.
Fricaſſée de Poulets à la Bourdois, 118
Des Couleurs que l'on ſe ſert à la Cuiſine, 119
Poulets Hiſtoriés, 120
Culottes de Poulets aux petits oignons, 122
Poulets en Ecréviſſes, 123
Poulets à la broche avec ragoût de légumes, 124
Poulets à la broche à différentes ſauces, ibid.

Poulets à l'Excellence, 125
Poulets à la Jardiniere, 127
Poulets à la bonne Amie, ibid.
Poulets en Papillottes, 128
Poulets à la Dauphine, 129
Poulets en Saucissons, 130
Poulets à l'Amiral, 131
Poulets à la Tartarre, 133
Poulets entre deux Plats, ibid.
Poulets marinés, 134
Poulets à la Sainte Menehoult, 135
Fricandeaux de Poulets à l'Espagnole, 136
Poulets au Verd-Pré, 137
Poulets à la Cardinal, ibid.
Matelottes de Poulets à la broche, 138
Matelottes de Poulets à l'Anguille, 139
Matelottes de Poulets cuits, ibid.
Grenadin de Poulets, 140
Poulets aux Truffes, 141
Poulets à la liaison aux petits œufs composés, 142
Poulets à la Saint Cloud, 143
Poulets à la Villageoise, 144
Poulets au Gratin, 145
Poulets en Surtout, ibid.
Poulets à la Reine, 146
Poulets à l'Angloise, 147
Poulets au Céladon, 148
Poulets en Caisses, 149
Poulets au Roumestec. 150
Cuisses de Poulets à différentes sauces & ragoûts, ibid.

Poulets à la Ducheſſe, 151
Poulets à la Poële, 152
Poulets aux petits Pois, 153
Poulets au Parmeſan, ibid.
Poulets au blanc mangé, 154
Poulets au Verjus, 155
Poulets au Sultan, 156
Poulets à la Favorite, 157
Poulets en Salade, 158
Poulets mignons aux Piſtaches, ibid.
Matelotte de Poulets aux Racines, 159
Poulets glacés, 160
Poulets à la Payſanne, 161
Poulets au Pere Douillet, 162
Poulets à l'Indienne, 163
Poulets à la Marmotte, 164

CHAPITRE IV.

Du Dindon.

Dindons à la broche à différens Ragoûts, 165
Dindon farcis d'oignons & petit lard, 166
Dindon au Pere Douillet, 167
Dindon en Galantine, 168
Dindon à la Daube, 169
Daube de Dindon fouré, 170
Dindon au court-Bouillon, ibid.
Dindons farcis de truffes à l'Eſpagnole, 171

Dindon en Timbale, 172
Dindon à l'écarlatte, 173
Dindon à la Mayence, ibid.
Dindon à la Poële, 174
Dindon farci de Saucissons & Marons, 175
Salmi de Dindon, 176
Cuisses de Dindon à la Gendarme, ibid.
Cuisses de Dindon à la Provençale, 177
Aîles & cuisses de Dindon glacées, 178
Cuisses de Dindon à la Sainte-Menehoult, ibid.
Cuisses de Dindon à la Sauce Robert, 179
Filets de Dindon de plusieurs façons, ibid.
Cuisses de Dindon en surprise, 180
Cuisses de Dindon en façon de cuisses d'oyes, 181
Pâtés de Dindon à la Sainte Menehoult, 182
Pattes de Dindon de différentes façons, ibid.
Pattes de Dindon en gelée à l'Estragon, 183
Des Pigeons, 184
Fricassée de Pigeons à la Poulette, 185
Fricassée de Pigeons au coulis, 186
Fricassée de Pigeons aux petits pois, 187
Fricassée de Pigeons à la payfanne, 188
Pigeons en Surtout, 189
Pigeons au Soleil, 190
Pigeons fourés aux pistaches, 191

Pigeons au court-bouillon, 192
Pigeons à la Sainte Menehoult, 193
Pigeons glacés aux légumes, ibid.
Pigeons à la Périgord au gratin, 195
Pigeons au Cingara, 196
Pigeons à la broche à différentes ſauces & ragoûts, 197
Pigeons au Baſilic de pluſieurs façons, 198
Pigeons à la braiſe à différens ragoûts, 199
Pigeons en hochepot à l'Eſpagnole, ibid.
Pigeons à la Bry à l'Italienne, 200
Pigeons en crépine au Pontife, 201
Pigeons aux Ecréviſſes, 202
Pigeons â la crême aux Ecréviſſes, & au beurre d'écréviſſes, 203
Pigeons accompagnés, aux Ecréviſſes, 20
Pigeons à la Charmante, 20
Pigeons au Parmeſan, 20
Pigeons au Gratin, ibid.
Pigeons au Monarque, 207
Pigeons en ſurpriſe à la Ravigotte, 208
Pigeons à la crême, 209
Pigeons à la Tiare, 210
Pigeons aux Aîles, aux Grenadins, 211
Pigeons à la Brunette, 212
Pigeons au Révérend, 213
Pigeons â la hâte, ibid.
Pigeons aux oignons en crépine, 214
Pigeons à la Martine, 215
Pigeons à la Daube, 216

Pigeons à la poële, 217
Pigeons à la Crapaudine, ibid.
Pigeons au Fenouil, 218
Pigeons à l'Eminence, 219
Pigeons à l'Allemande, 220
Pigeons en Matelotte, ibid.
Pigeons à l'Echalotte, 221
Pigeons au beurre de Montpellier, 222
Pigeons à la Princeſſe, ibid.
Compote de Pigeons au ſang, 223
Timbale de Pigeons au fumé. 224
Timbale de Pigeons en pâte, 225
Poupeton de Pigeons aux Choux-fleurs, 226
Pigeons au gros René, 227
Pigeons à la moëlle, 228
Pigeons à la Provençale, 229
Pigeons en Hériſſon, ibid.
Pigeons à l'Intendante, 230
Pigeons au jus de Citron, 232

DES CANARDS. CANETONS, OYES, ET OISONS.

Canards aux petits pois, ibid.
Canetons roulés, 233
Canetons en Hatereau, 234
Canetons farcis, ibid.
Canetons de Rouen à la broche, 235
Canetons à l'Italienne, 236
Canetons en fricandeau, 237
Canetons à la purée verte, ibid.
Canard en Timbale, 239

Canard à la Romaine, 240
Canard à la Nivernoiſe, ibid.
Canards au court-bouillon, 241
Canard aux Navets, 242
Grenadin de Canard à la Royale, 243
Canards à la Daube, 244
Macedoine de Canard, ibid.
Canard de pluſieurs façons, 245
Canards à la Pruſſienne, 246
Filets de Canards de pluſieurs façons, 247
Oyes & Oiſons de pluſieurs façons, 248
Cuiſſes & aîles d'Oyes, comment les conſerver, 249
Cuiſſes & aîles d'Oyes de pluſieurs façons, 251
Oyes à l'Angloiſe, 252
Oye à la Daube, ibid.
Oye à la Carmagnole, 253
Oye diverſifiée, 254
Pieds d'Oyes en criſtaux, 255
Des Poulardes, Chapons & Poules, 256
Poularde au gros ſel, 257
Poularde au court-bouillon, 258
Poularde au Réveil, 259
Poularde à la Royale, ibid.
Poularde à la Servante, 260
Poularde au Duc, 261
Poularde à la Reine, 262
Poularde en Canon, 263
Poularde frite, 264
Poularde en Cingarat, ibid.

Poularde à la Sainte Menehoult, 265
Poularde à la Tartare, 266
Poularde aux Ecréviſſes, 267
Poularde au point du Jour, 268
Poularde à toutes ſortes de ragoûts, & & ſauces, 269
Poulardes aux Truffes, 270
Grenadin d'une Poularde, 271
Filets de Poularde à l'Angloiſe, 272
Poularde à la poële, 273
Poularde à la Muette, ibid.
Poularde au ſang, 274
Filets de Poularde à la Poulette, 275
Filets de Poularde de pluſieurs façons, 276
Poularde glacée, 277
Poularde en crépine, ibid.
Poularde en Galantine, 278
Poularde à la Silvie, 279
Poularde à la Financiere, 280
Cuiſſes de Poulardes accompagnées, ibid.
Filets de Poularde ſoufflée à la Béchamel, 281
Filets de volaille & d'écréviſſes à la Béchamel, 282
Poularde au Miroir, 283
Cuiſſes de Poularde à l'Eventail, 284
Cuiſſes de Poulardes au Quadril, 286
Chamoiſe, 287
Riſſolles à la Béchamel, 290
Hochepot de Poularde, 291
Poulardes au vin de Champagne, 292

Poulardes en Hériſſon, ibid.
Poularde au Fumé, 293
Poulardes en Chipoulate, 294
Cuiſſes de Poulardes aux Truffes, 295
Cuiſſes de Poulardes à la Cendre, 296
Cuiſſes de Poulardes au Prince, ibid.
Cuiſſes de Poulardes à la Gendarme, 297
Cuiſſes de Poulardes au Sultan, 298
Poires de Poulardes aux Truffes, ibid.
Cuiſſes de Poulardes en gelée, 299
Cuiſſes de Poulardes au Conſommé, 300
Culottes de Poulardes à l'Italienne, 301
Filets de Poularde à la Pompadour, 302
Quenelles de Poularde, 303
Cuiſſes de Poularde Bachique, 304
Poule de Coq en Etoile, 305
Poule de Coq à la Choiſi, 305
Campine à la bigarure, ibid.
Balottes de cuiſſes de Poularde, 306
Aîlerons de Poulardes au Monarque, ibid.
Aîlerons à la Perſillade, 307
Aîlerons glacés, ibid.
Aîlerons en Crépines, 308
Aîlerons à la Chipoulate, 309
Aîlerons à la Poulette Allemande, 310
Aîlerons à la Cendre, 311
Aîlerons en fricaſſée au blanc, ibid.
Aîlerons au Baſilic, 312
Aîlerons marinés, ibid.
Ailerons à différentes ſauces & ragoûts,

Aîlerons à la Suiſſe, 314
Aîlerons à la Purée, ibid.
Aîlerons compoſés, 315
Terrine d'Aîlerons aux Marons, 316
Aîlerons aux petits oignons & parmeſan, ibid.
Aîlerons à la Servante 317
Aîlerons aux fines herbes, ibid.
Aîlerons à la Pluche verte, 318
Aîlerons à la Sainte Menehoult, 319
Aîlerons aux petits pois, ibid.
Aîlerons à l'Eſpagnole, 320
Aîlerons aux Ecréviſſes, 321
Aîlerons de Poulardes au Soleil, ibid.
Aîlerons à la Villeroy, 322
Crêtes en fricaſſées au blanc, ibid.
Crêtes à la Robert, 323
Crêtes en Pagode, au vin de Champagne, 323
Crêtes au Réveil, 325
Crêtes en Matelotte, ibid.
Crêtes au verd pré, 326
Crêtes à pluſieurs ſauces, 327
Crêtes au gratin glacées de parmeſan, ibid.
Crêtes au coulis de ſafran, 328
Crêtes farcies, 329
Des Foyes gras, 330
Foyes gras à pluſieurs ſauces, ibid.
Foyes gras aux oignons & parmeſan, 331
Foyes gras en crépine, ibid.
Foyes gras en Groupe, 332

Foyes gras en tourte, ou petits patés, 333
Hatelets de foyes gras de différentes façons, ibid.
Foyes gras à la Cendre, 334
Foyes gras en Caiſſes, 335
Foyes gras à l'Eſpagnole. 336
Foyes gras à la Ducheſſe, 336
Coquilles de Foyes gras en Surtout, 337
Foyes gras en ragoût, 338
Foyes gras aux fines herbes, ibid.
Foyes gras au Four, 339
Foyes gras à la Mayence, ibid.
Foyes gras à la de Nevers, 340

DE LA VENAISON OU VIANDE NOIRE, 340

DU SANGLIER OU COCHON SAUVAGE, 341

Sanglier à la daube, ibid.
Hure de Sanglier à la braiſe, 342
Sanglier à la poivrade, 343
Sanglier en petit Salé, 344
Sanglier en Haricot, 345
Sanglier à la Mode, ibid.
Boudin de Sanglier, 346
Saucisſons de Sanglier, 347

MARCASSIN, 348

DU CERF, BICHE, DAIM, CHEVREUIL ET FAON, ibid.

DU GIBIER EN GÉNÉRAL, 349

Lapreaux en Cailles, ibid.
Lapreaux au Pontife, 350
Lapreaux à l'Italienne, 351
Lapreaux à l'Escalope, ibid.
Lapreaux en Galantine, 352
Lapreaux aux pois, 353
Poutin de Lapreaux, 354
Roulades de Lapreaux, 355
Lapreaux en Papillottes, 356
Lapreaux marinés, ibid.
Lapreaux en fricassée, 357
Filets de Lapreaux au Gratin, 358
Cuisses de Lapreaux à la Dauphine, ibid.
Filets de Lapreaux en surprise, 359
Lapreaux en ragoût de plusieurs façons, 360
Lapreaux à la broche, aux fines herbes, 361
Lapreaux à la Provençale, ibid.
Lapreaux en Timbale, 362
Lapreaux en Grenadins, 363
Lapreaux en pagotte, 364
Lapreaux en Matelottes, 365
Filets de Lapreaux mêlés, ibid.
Filets de Lapreaux au Jambon, 366
Lapreaux en Hachis, ibid.
Lapreaux en Raccourci, 367

Filets de Lapreaux grillés, 368
Lapreaux à la Servante, 369
Filets de Lapreaux à la Saint Cloud, ibid.
Lapreaux en crépine, 370
Filets de Lapreaux en profitrole, ibid.
Lapreaux au Monarque, 371
Lapreaux en Salade, 372
Cuisses de Lapreaux au vin de Champagne, ibid.
Terrine de Lapin à la purée & petit lard, 373
Lapin au Pere Douillet, 374
Terrine de Lapin à la Payſanne, 375
Lapins en Paupiettes, 376
Filets de Lapreaux à la Horly, 377
Liévre en Terrine à la Daube, ibid.
Liévre au Sang, 378
Roulades de Liévre, ibid.
Filets de Levreaux à l'Eſcalope à la broche, 380
Filets de Levreaux à la Provençale, 381
Gateau de Lievre, ibid.
Côtelettes de Levreau, 382
Filets de Liévre à la poivrade, 383
Filets de Liévre en civet, à la broche, 384
Levreaux au Chevreuil, 385
Liévre à la Polonoiſe, 386
Liévre en Haricot, ibid
Levreau en crépine, 387
Boudin de Levreau, 388
Filets de Levreau aux légumes, 389

Filets de Levreaux aux anchois, ibid.
Levreaux à la Minute, 390
Filets de Levreaux à différentes ſauces, 391
DES RAMEREAUX, ibid.

Ramereaux à la poële, 392
Ramereaux à différentes ſauces, ibid.
Ramereaux à l'Allemande, 393
Ramereaux aux Fenouil, 394

DES TOURTEREAUX ET TOURTERELLES, ibid.

Tourtereaux au vin de Champagne, 395
Tourtereaux aux Truffes, ibid.
Tourtereaux de pluſieurs façons, 396

DE LA BÉCASSE, BÉCASSINE ET BÉCAUX, 397

Bécaſſes, Bécaſſines, & Bécaux à la broche, à différentes ſauces, ibid.
Salmis de Bécaſſes, 398
Salmis de Bécaſſes à la Sainte Menehoult, 399
Salmi à la Humingue, ibid.
Bécaſſines à la Ducheſſe, 400
Bécaux au Pontife, ibid.
Bécaux à la Périgord, 401
Bécaux au Salmi de Provence, 402
Bécaux à l'impromptu, ibid.
Bécaux à l'Eſtoufade, 403

Filets de Bécaſſes au jus de Canard, ibid.
Bécaſſines aux Truffes, 404
Bécaſſes aux Olives, ibid.
Bécaſſes en ragoût, au coulis de Bécaſſes, 405
Bécaſſes à la Poulette, aux Huitres, 406
DES ALOUETTES OU MAUVIETTES, 406

Alouettes de différentes façons, ibid.
Mauviettes en Ceriſes, 407
Alouettes au Gratin, 408
Alouettes à la poële, 409
Mauviettes en Salmi, ibid.
Alouettes en Surtout, 410
Alouettes au coquetier de Grenade, ibid.
Des Pluviers, Vanneaux, & Grives, 412
Pluvier à la Périgord, ibid.
Pluviers en Ragoût en Entrée de broche, 413
Pluviers au Gratin, ibid.
Grives à l'Angloiſe, 414
Grives à la Gendarme, 415
Grives au vin de Champagne, ibid.

DES OISEAUX DE RIVIERE, ROUGES ET SARCELLES, 416
Sarcelles, Oiſeau de riviere & rouge en entrée de broche à différens Ragoûts, ibid.

Filets d'Oiſeaux de riviere, Rouges & Sarcelles à la Provençale, 417
Filets d'Oiſeaux de Riviere à différentes ſauces, 418
Faiſan à différens Ragoûts & ſauces, 419
Filets de Faiſan à l'Echalotte, 420
Faiſan en Timbale, ibid.
Faiſan en Salmi, 422
Salmis de Faiſan ſans acide, ibid.
Faiſan en Gondolle, 423
Faiſan à la Muette, 424
Filets de Faiſan à la Minutte, ibid.
Semelle de Faiſan à la Conti, 425
Semelles de Faiſan aux Truffes, ibid.
Cailles à la Flamande, 426
Cailles accompagnées, ibid.
Cailles au Laurier, 427
Cailles à la Cendre, 428
Cailles en Matelotte, 429
Cailles à la Royale, 430
Cailles au Gratin, ibid.
Cailles à l'Intendante, 431
Cailles à la Mayence, 432
Cailles au Pere Douillet, 433
Cailles en Caiſſes, ibid.
Cailles à la Crapaudine, 434
Cailles en ragoût à la Poulette, 435
Cailles en Terrine à la purée & petit lard, 436
Cailles frites, 437
Cailles à l'Angloiſe, ibid.
Petites Timbales de Cailles, 438
Cailles aux Truffes, 439
Cailles à l'Impromptu, 440

DES PERDREAUX ET PERDRIX ibid.
Perdreaux à la broche à différentes sauces & ragoûts, 441
Perdreaux à l'Angloise, ibid.
Perdreaux à la Servante, 442
Perdreaux à la Madelaine, ibid.
Perdreaux grillés aux fines herbes, 443
Perdreaux à la Provençale, 444
Perdreaux au Pontife, ibid.
Perdreaux au Fumet, 445
Perdreaux au Consommé, 446
Perdreaux à la poële de Périgord, ibid.
Salmis de Perdreaux à la Bourgeoise, 447
Salmis de différentes façons, 448
Perdreaux en Cuvette, 449
Perdreaux à la Dauphine, 450
Perdreaux au Citron, ibid.
Perdreaux glacés, 451
Perdreaux à la Polonoise, 452
Hachis de Perdreaux au Gratin, 453
Hachis de Perdreaux au naturel, 454
Perdrix à la braise à différens ragoûts, ibid.
Perdrix à la Villeroi, 455
Perdrix en terrine à la purée, 456
Biberot de Perdreaux, 457
Perdreaux à la Mandui, 458
Perdreaux à la Jardiniere, ibid.
Hachis à la Turque, ibid.
Perdrix à la daube Cécilienne, 459
Fin de la Table.

LES

LES SOUPERS DE *LA COUR.*

CHAPITRE. I.

DU COCHON.

De la connoissance & dissection du Cochon.

IL faut choisir le Cochon d'une chair ferme & rougeâtre ; qu'il n'ait aucun mauvais goût, & ne sente point l'échauffé. Celui qui est ladre, n'est pas bon ; il est aisé de le connoître par des petites taches blanches qui sont dans la chair. Le Cochon de six à huit

mois eſt bon pour faire le petit ſalé & à rôtir ; celui d'un an ou quinze mois meilleur pour le lard & la panne : Le cochon de lait ne doit point être mangé avant trois ſemaines. Il faut l'échauder ſortant de deſſous la mere. Tout ce que l'on employe pour cervelats, ſauciſſons, boudinailles veut être fait nouvellement ; parce que ſi vous le laiſſez vieillir ; ils ſont ſujets à s'échauffer, & ſe crever. La diſſection pour la hure ſe fait en coupant du côté des oreilles juſqu'aux bajoux. Le chignon ſe ſert par petites tranches minces ; le jambon ſe coupe en travers par petites tranches, & toûjours du gras & du maigre ; le filet, le carré & l'échignée ſe coupent en travers par petites tranches minces ; le Sanglier comme le cochon ; le Cochon de Lait, il faut commencer par couper la tête pour la ſéparer en deux, après avoir ôté les deux oreilles ; enſuite vous ôtez l'épaule & la cuiſſe gauche, après l'épaule & la cuiſſe droite ; levez en toutes les peaux pour les ſervir croquantes. Les côtes, les morceaux près du col & les jambes ſont des morceaux très délicats ; l'épine du dos ſe coupe en deux, le côté des côtes qui y reſte attaché ſe ſert par petits

morceaux. La diſſection du Marcaſſin ſe fait comme celle du cochon de lait.

Cochon de lait rôti.

Saignez le cochon de lait à la gorge & enfoncez le couteau bien avant pour qu'il lui atteigne le cœur & meure plûtôt ; cela le rend plus aiſé à échauder mettez de l'eau dans un grand chaudron ſur le feu ; quand elle eſt plus que tiéde, vous mettez le cochon en le tenant par les pieds de derriere pour le toujours remuer juſqu'à ce qu'en frotant la queue le poil quitte aiſément ; alors vous l'ôtez de l'eau pour le mettre ſur une table, & le frotez promptement avec la main à force de bras pour en ôter tout le poil ; après qu'il eſt bien échaudé vous le lavez & le vuidez pendant qu'il eſt encore chaud ; ôtez tout ce qu'il a dans le corps, à la réſerve des rognons, trouſſez-le avec trois brochettes en en mettant une aux pieds de derriere, & la troiſiéme aux rognons, en y faiſant tenir un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic, aſſaiſonnez le dedans de ſel, poivre ; embrochez le après l'avoi bien eſſu-é avec un linge ; coupez légérement la peau auprès du col, au-

Groſſe Entrée en roti.

près des cuiſſes & des épaules, pour empêcher qu'elle ne ſe déchire encuiſant ; quand il commence à s'échauffer, ſtotez le par tout & ſouvent juſqu'à ce qu'il ſoit cuit avec de l'huile fine que vous mettez avec quelques plumes ou doroir ; ſervez-le bien cuit, & la peau croquante.

Cochon de Lait en Galantine.

Entrets. froid. Après avoir échaudé le cochon de lait, comme le précédent ; coupez-en la tête & les pieds ; levez la peau le plus proprement que vous pourez ſans la déchirer ; déſoſſez toute la chair, prenez-en une partie pour en faire une farce avec graiſſe de bœuf, mie de pain deſſéchée avec de la crême, ſel, fines épices, cinq ou ſix jaunes d'œufs cruds, perſil, champignons hachés ; coupez des filets de jambon, de lard, des filets de la chair de cochon de ce que vous n'aurez pas mis dans la farce, filets de truffes ; prenez la peau du cochon que vous étendez ſur une table bien propre ; mettez-y deſſus la moitié de votre farce & ſur la farce vous y arrangerez un filet de jambon, un filet de lard, un filet de truffes, un filet de cochon, un filet de piſtache

piſtaches, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet d'amandes douces; continuez de cette façon juſqu'à ce que toute la peau du cochon ſoit couverte; enſuite vous étendrez deſſus les filets le reſtant de la farce, uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; roulez bien la peau & l'enveloppez de bardes de lard & une étamine; ficelez la galantine & la mettez cuire avec bon bouillon, une bouteille de vin blanc, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; faites-cuire à petit feu & réfroidir dans la braiſe; ſervez ſur une ſerviette.

Cochon de Lait au Moine Blanc.

Entrée ou Entremêt froid.

Echaudez un cochon de lait bien blanc; enſuite déſoſſez-le à fort fait, à la réſerve de la tête & des pieds; prenez garde de percer la peau; faites une farce avec de la ruelle de veau, graiſſe de bœuf; mie de pain deſſéchée avec de la crême, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, fines épices; liez de ſix jaunes d'œufs cruds, coupez du lard & jambon cruds en dez & les mêlez dans la farce. Farciſ-

ſez le tochon de lait, & lui donnez la même forme que s'il étoit entier ; ficelez-le pour que la farce ne ſorte pas ; mettez des bardes de lard ſur le dos du cochon, & l'enveloppez d'une ſerviette pour le faire cuire avec une pinte de vin blanc, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, tranches d'oignons, zeſtes de racines, ſel, poivre ; la cuiſſon faite, ſi vous la ſervez pour entrée après l'avoir égoutée & eſſuyée de ſa graiſſe ; mettez-y deſſus la ſauce que vous jugerez à propos. Si c'eſt pour entremêt, laiſſez le réfroidir dans ſa cuiſſon ; enſuite vous ôtez la ſerviette & les bardes de lard, paſſez légérement le couteau par deſſus pour enlever la graiſſe qui peut reſter, & qu'il ſoit bien blanc ; ſervez ſur une ſerviette, & du perſil verd autour.

Cochon de Lait au Pere Douillet.

Grande Entremêt froid.

Ayez un cochon de lait bien échaudé ; vuidez-le & le trouſſez comme pour le mettre à la broche ; prenez une poiſſonniere juſte à ſa grandeur, foncez-la avec des tranches de veau mettez le cochon de lait deſſus, le do

en deſſous ; garniſſez les tours avec un trumeau de bœuf ; coupez par petits morceaux, quatre pieds de veau blanchis, un jaret de veau, un combien de jambon, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes, une grande feuille de laurier, thim, baſilic, cinq cloux de girofle, le quart d'une muſcade, peu de ſel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard, mouillez avec une bouteille de vin blanc, & trois fois autant de bouillon, couvrez la poiſſonniere, & la mettez ſur un bon feu pour faire cuire pendant une heure & demie ; ayez ſoin de voir de tems en tems pour qu'il ne cuiſe point trop, parce qu'il ſe déchireroit ; lorſqu'il eſt cuit vous le retirez en douceur ſur un grand plat ; mettez tout ce qui reſte dans la poiſſonniere dans une marmitte pour rachever de cuire la viande à petit feu. Il faut prendre la poiſſonniere que vous faites nettoyer, & mettez dans le fond des belles tranches de perſil crud & bien verd, une douzaines de groſſes écreviſſes blanchies ; laiſſez leur toutes leurs pates, arrangez le perſil & les écreviſſes en deſſein ; enſuite vous couchez deſſus le cochon

de lait dans toute ſa grandeur le dos en deſſous, lorſque la viande qui eſt dans la marmitte eſt cuite, vous paſſez le bouillon dans un tamis ſerré; ayez ſoin de le bien dégraiſſer, & le mettez dans une caſſerole avec des tranches de citron la peau ôtée, ajoutez-y huit blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; faites bouillir juſqu'à ce que le bouillon ſoit clair & aſſez fort pour former une gelée; après vous le paſſez au travers d'une ſerviette ouvrée, & le mettez dans la poiſſonniere avec le cochon: Il faut qu'il y en ait aſſez pour qu'il trempe dedans; mettez la poiſſonniere dans un endroit frais, pour que la gelée ſe prenne promptement, lorſque vous êtes prêt à le ſervir. Ayez de l'eau chaude que vous mettez dans un vaiſſeau convenable, pour que vous y puiſſiez tremper le cul de la poiſſonniere: Il ne faut que le tems d'en faire la gelée, & le renverſer promptement dans le plat que vous devez ſervir garni d'une ſerviette.

Roulades de cochon de Lait.

Entrée Otez la tête & les pieds au cochon de lait, coupez le reſte du corps en

quatre morceaux égaux, & les déſoſſez à fort fait ; mettez deſſus chaque morceau de la mie de pain mêlée du lard rapé, trois jaunes d'œufs cruds, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre ; roulez-les & les ficelez pour les faire cuire entre des bardes de lard, un demi-ſeptier de vin de Champagne, un peu de bon bouillon ; faites cuire à petit feu, prenez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point d'une ſauce, un jus de citron en ſervant ſur les roulades.

Cochon de Lait à la Béchamel.

Prenez les débris d'un cochon de lait cuit à la broche que l'on a déſervi de la table ; coupez-les en filets & les mettez dans une ſauce à la Béchamel, comme celle qui eſt expliqué page 142. étant coupé en filets vous pouvez auſſi le ſervir en blanquette : pour la faire, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec des champignons coupés en filets, un bouquet de peſil, ciboules, une petite gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, Hors-d'œuvre

laurier, basilic, passez-le sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, sel, gros poivre. Laissez cuire une demi-heure à petit feu & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet; mettez-y les filets avec une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites chauffer & lier sans bouillir; servez-en y pressant un jus de citron.

Paupiettes de Cochon de Lait.

Entrée. Le cochon de lait étant désossé comme celui en roulade, prenez une partie de la chair, que vous hachez avec de la graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec de la crême, pilez le tout ensemble & y ajoutez deux cuillerées d'eau-de-vie, persil, ciboules, deux échalottes, champignons hachés, sel, gros poivre, liez de six jaunes d'œufs cruds; mettez cette farce sur la peau du cochon de lait après l'avoir coupé en sept ou huit morceaux égaux, roulez-les & les ficelez pour les faires cuire dans une braise; ensuite vous les servirez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Cochon de Lait en Timbale.

Otez la tête & les pieds du cochon de lait, deſſoſez le reſte du corps; enlevez toute la chair de deſſus la peau ſans la percer; coupez toute la chair en filets; ayez auſſi des truffes coupées en filets, du jambon & du lard mince; faites mariner le tout enſemble avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, deux échalottes hachés; arrangez la peau dans une caſſerole ronde. Mettez-y deſſus tous les filets avec leur aſſaiſonnement, la peau étant remplie, couſez-la comme une bourſe en lui donnant la forme d'une timbale. Couvrez tout le deſſus de bardes de lard, & l'enveloppez d'une groſſe ſerviette; faites cuire avec du bouillon, une demi-bouteille de vin blanc, tranches d'oignons & de racines, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, la cuiſſon faite ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole que vous trouverez page 139. Si vous voulez le ſervir pour entremêts froid; vous l'aſſaiſonnez un peu plus de haut goût, & le Entrée

laiſſerez réfroidir dans ſa cuiſſon pour le ſervir ſur une ſerviette.

Hure de Cochon en Sanglier.

Gros Entremêts froid.

Ayez une tête de cochon coupée tout contre les épaules ; enſuite vous déſoſſez le col, ôtez les mâchoires ; détachez la peau de deſſus le muſeau juſqu'auprès des yeux ; coupez-en l'os, lardez tout le dedans de la chair avec du gros lard aſſaiſonné de ſel, fines épices ; frottez-la par tout avec du gros ſel, une demi-once de ſalpêtre pilé, & la mettez dans une terrine avec une demi poignée de genièvre, thim, laurier, baſilic, cloux de girofle, une petite poignée de coriandre, couvrez la hure & lui faite prendre ſel dans un endroit frais pendant huit jours ; enſuite vous l'otez de ſa ſaumure pour l'enveloper bien ficelée, & lui faire prendre la forme qu'elle doit avoir pour la ſervir ; faites-la cuire dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec trois pintes de vin rouge, un peu d'eau ou bouillon, oignons, carottes, panais, un gros bouquet de perſil, ciboules, trois gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, la moitié

d'une muſcade, thim, laurier, baſilic, deux livres de panne ; à la moitié de la cuiſſon, vous goûterez la braiſe & y mettrez du ſel s'il en eſt de beſoin ; lorſque la hure fléchira ſous les doigts ; c'eſt une marque qu'elle eſt au point de ſa cuiſſon, ôtez-la du feu, quand elle ne ſera plus tiéde, retirez-la de la braiſe pour l'égouter & la ſervir ſur une ſerviette quand elle ſera tout à fait froide.

Ballon de Cochon.

Prenez une tête de cochon coupée comme la précédente contre les épaules ; déſoſſez-la à forſait & enlevez toutes les chairs du dedans ; qu'il en reſte peu contre la couenne ; coupez-la en tranches un peu minces & la mettez ſur un plat, pour l'aſſaiſonner avec ſel, fines épices, échalottes, perſil, ciboules hachés ; ayez ſoin de mettre le gras à part ; coupez auſſi en tranches une langue de bœuf, fourez du jambon crud, des truffes, des piſtaches, échaudez-en deux ; mettez la peau de la hure dans une grande caſſerole ronde ; enſuite, mettez-y un lit de filet de porc ; enſuite du gras, un lit de filet de porc, après du gras, un lit de Gros Entremêts. froid.

langues de bœuf, un lit de filet de porc & du gras, un lit de piſtaches. Continuez de cette façon juſqu'à ce que la peau ſoit remplie : Si la hure ne vous fournit point aſſez de gras; vous y mettrez du lard à la place; ayez ſoin d'aſſaiſonner à chaque lit que vous ferez ; enſuite vous couſez la peau avec une ficelle, en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-lad'un gros linge blanc que vous ficelez à force; mettez cuire le balon dans deux pintes de vin blanc, un gros bouquet de perſil, ciboules, une marmitte juſte à ſa grandeur avec trois gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, la moitié d'une muſcade, thim, laurier, oignons, racines, bon bouillon, ſel, poivre. Laiſſez-cuire à petit feu environ huit heures ; la cuiſſon faite ; laiſſez réfroidir à moitié dans ſa cuiſſon, & le mettez enſuite dans une caſſerole ronde juſte à ſa grandeur pour lui faire prendre la forme qu'il doit avoir ; mettez une planche deſſus avec un poids d'environ ſoxiante livres. Quand il ſera tout à fait froid ; ſervez ſur une ſerviette.

Sain - Doux.

Le ſain - doux ſe fait en ôtant les peaux qui tiennent à la panne, après

l'avoir battu ; vous la mettez dans un chaudron avec un peu d'eau, & le faites cuire à très petit feu. Si vous les faites bouillir long-tems, la panne se fond à profit & le sain-doux s'en conserve mieux quand il sera à demi froid ; passez-le au tamis dans les peaux que vous voulez le mettre, & le conservez dans un endroit froid.

Usage du sang de Cochon & autres.

Le sang de cochon est préférable à celui de veau, & d'agneau, ils servent tous aux mêmes usages ; l'on en fait des entrées au sang & du boudin noir comme il sera expliqué ci-après. Les pauvres gens qui ne veulent rien perdre peuvent s'en servir à peu de frais en faisant cuire de l'oignon haché, & fricasser le sang avec assaisonné de sel, poivre.

Petit Sallé.

Le meilleur cochon pour faire le petit salé, est celui de sept à huit mois, vous le coupez par morceaux, de la grandeur que vous jugez à propos. Pour quinze livres de viande vous y mettrez une livre de sel pilé ; frotez-en par tout vos morceaux de viande, Hors-d'œuvre

& les arrangez à mesure bien serrés l'un contre l'autre pour qu'ils ne prennent point l'évent dans un pot de terre ou de grez, que vous bouchez bien & le mettez dans un endroit frais, sept ou huit jours après, vous commencez à vous en servir pour le faire cuire avec de la purée ou simplement avec de l'eau & un bouquet de fines herbes pour le servir à la sauce que l'on veut; la bonne façon; c'est de faire peu de petit salé à la fois, pour le manger plus nouveau.

Echignée à la Poivrade.

Entrée Prenez une échignée de porc-frais bien coupée, & la parez comme un carré de mouton, frotez-la dessus & dessous avec du sel fin, deux jours après, vous le ferez bien cuire à la broche pour qu'elle ne soit point indigeste, & servirez dessous une sauce à la poivrade comme celle que vous trouverez à l'article des sauces, page 143.

Le Lard, comment le faire.

Entrée Il faut laisser le moins que vous pourez de chair après le lard en le levant de dessus le cochon, sur dix livres de lard; mettez-y une livre de sel pilé,

en le frotant bien par tout ; enſuite, mettez votre lard chair contre chair, l'un ſur l'autre ſur des planches à la cave, après avoir mis encore du ſel au tour ; couvrez-le avec une planche, & quelque choſe de peſant deſſus. Laiſſez-le environ un mois dans le ſel, après, il faut le ſuſpendre pour le faire ſécher dans un endroit ſec, le plus ferme eſt le meilleur, principalement pour piquer.

Queues de Cochon de pluſieurs façons.

Ayez des queues de cochon bien propres, que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre ; enſuite vous les ſervirez avec la ſauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez les ſervir grillées ; trempez-les dans le gras de leur cuiſſon pour les paner de mie de pain ; faites griller à petit feu. Servez avec une rémoulade dans une ſauciere, étant cuites à la braiſe ; vous pourez encore les ſervire avec un ragoût de choux ou autre ragoût de légumes. Hors-d'œuvre

Bas de ſoye ou Pieds de Cochon à la Sainte Menehoult.

Entrets chaud. Coupez chaque pieds en deux après les avoir bien nettoyés ; remettez les deux morceaux l'un contre l'autre avec une petite barde de lard entre, & de chaque côté une petite latte de bois pour les tenir droits, que vous ficelez bien ; enſuite vous les arrangez dans une marmitte juſte à ſa grandeur & les faites cuire environ dix heures ſur un très-petit feu, avec un poiſſon d'Eſprit de Vin, une chopine de vin blanc, une livre de panne, ſel, fines épices, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic : La cuiſſon faite ; laiſſez-les réfroidir dedans, après les avoir déficelez ; faites fondre du gras de leur cuiſſon pour tremper dedans chaque morceau, & les paner à meſure avec de la mie de pain ; faites les griller d'une couleur dorée ; ſervez ſans ſauce.

Oreilles & Panaches de Cochon, de pluſieurs façons.

Hors-d'œuvre Les oreilles & panaches de cochon ſe ſervent de la même façon, il faut

les mettre au sel pendant cinq ou six jours avec deux ou trois feuilles de laurier, thim, basilic, un peu de génievre, quelques cloux de girofle pilés; ensuite, faites-les cuire dans de l'eau avec des pois verds, ou secs : La cuisson faite; passez les pois en purée au tamis pour servir avec les oreilles. Si vous voulez les servir sans purée; faites les cuire simplement avec de l'eau, & les servirez avec une sauce Robert ou autre. On les prépare aussi pour servir en entremets en les mettant en menus droits ou à la Sainte Menehoult, pour les servir en menus droits, étant cuites à l'eau & réfroidies, vous les coupez en filets; ayez de l'oignon coupé en filets que vous passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Mettez-y une petite pincée de farine; mouillez moitié jus, & moitié coulis, ajoûtez-y les filets des oreilles; rachevez de cuire, dégraissez en finissant un filet de vinaigre & un peu de moutarde: L'on peut encore les servir en rôties pour entremêts, étant cuites à l'eau & bien douce, vous les trempez dans du sain-doux pour les paner moitié mie de pain, & moitié parmesan; Entremets

dreſſez les ſur des rôties de pain de même grandeur, & paſſez au beurre; faites leur prendre couleur au four; ſervez deſſous une ſauce à la Nivernoiſe, que vous trouverez à l'article des ſauces, page 123. Les oreilles & panaches à la Sainte Menehoult ſe font cuire & ſe ſervent de la même façon que les pieds, à cette différence, qu'avant que de les paner, étant à demi-froides, vous les fendez un peu du côté du gras pour les élargir.

Boudin de Cochon.

Hors-d'œuvre

Pour une pinte de ſang que vous mettez dans une caſſerole; mettez-y avec deux livres de panne hachée, une chopine de crême, ſel, fines épices; faites-cuire auparavant huit ou dix gros oignons avec du bouillon gras, un bouquet de perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, une demi-poignée de coriandre dans un linge: lorſque les oignons ſont bien cuits; vous les hachez très fins, & les mêlez avec le ſang; coupez des boyaux de la grandeur que vous voulez faire les boudins, & les ficelez par un bout; entonnez votre appareil dans les boyaux, ne les empliſſez point tout à

fait pour qu'ils ne crevent point en cuiſant, après les avoir ficelés par le bout; mettez-les ſur le feu dans de l'eau bouillante; vous connoîtrez s'ils ſont cuits en les piquant, s'il en ſort de la graiſſe à la place du ſang, mettez-les égouter pour les faire griller quand vous jugerez à propos.

Boudin de Saint Germain.

Hors-d'œuvre

Coupez beaucoup d'oignons en dez & les mettez dans une caſſerole avec la panne que vous deſtinez de mettre dans le ſang; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce que l'oignon ſoit bien cuit. Après l'avoir ôté du feu, & à moitié réfroidi; mettez-y le ſang; aſſaiſonnez le tout de ſel fin, fines épices; enſuite, vous finirez le boudin de la même façon que le précédent.

Boudin fin.

Hors-d'œuvre

Hachez très-fin huit ou dix gros oignons, & les mettez dans une caſſerole avec un quarteron de panne; paſſez-les ſur un petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, ôtez-les du feu, & y mettez un demi ſeptier de crême, une chopine de ſang de cochon, ſix jaunes d'œufs cruds, deux livres de panne

coupée en dez, sel fin, fines épices; mêlez bien le tout ensemble; finissez les boudins comme les précédents.

Boudin blanc.

Hors-d'œuvre. Faites-cuire une douzaine d'oignons dans du bouillon gras, avec un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, de la coriandre dans un petit linge, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de bouillon de leur cuisson; hachez-les très-fin; mettez dans une casserole une poignée de mie de pain avec un demi-septier de lait; faites-le bouillir jusqu'à ce que la mie de pain ayent bu tout le lait, & la mettez avec l'oignon haché, pilez un quarteron d'amandes douces, & les passez à l'étamine avec une chopine de crême chaude, & la délayez avec la mie de pain & l'oignon; ajoutez-y huit jaunes d'œufs cruds, une demi-livre de panne coupée en petits dez, du blanc de volaille cuite à la broche & haché très-fin, sel fin, fines épices. Mêlez bien le tout ensemble, & l'entonnez dans des boyaux comme les précédents, & les faites cuire de même. Il faut peu

de tems pour les cuire & les piquer auparavant pour faire sortir le vent & empêcher qu'ils ne crévent. Si vous les faites cuire dans du lait ; ils en seront plus délicats.

Boudin blanc commun.

Hors-d'œuvre

Faites-cuire de l'oignon comme le précédent ; hachez-le très fin ; ayez deux poignées de mie pain trempée trois heures avec une chopine de crême ; passez-la au tamis & la mettez avec de l'oignon ; ajoûtez-y une demi-livre de panne coupée en dez, huit jaunes d'œufs, sel fin, fines épices ; mêlez bien le tout ensemble, & l'entonnez dans des boyaux ; faites cuire dans de l'eau bouillante, quand ils seront égoutés & froids, faites-les griller.

Boudin de Foyes de Merlan.

Hors-d'œuvre

Il faut avoir environ deux douzaines de merlans suivant comme ils sont gros, en les vuidant, vous mettez les foyes à part, après les avoir lavés & coupés en petits dez ; passez les sur le feu avec un peu de panne ; mettez-les réfroidir ; prenez une pinte de crême que vous faites bouillir avec deux oi-

gnons coupés en tranches, une échalotte, perſil, ciboules, une demi feuille de laurier, un peu de baſilic; faites bouillir juſqu'a ce que la crême ſoit réduite à moitié, épaiſſe comme une forte crême double, paſſez la au tamis & y mettez enſuite dix jaunes d'œufs, une demi-livre de panne coupée en petits dez, les foyes de merlans avec la panne où vous les avez paſſés; aſſaiſonnez de ſel fin, épices mêlées; prenez des boyaux de cochon bien nettoyés; mettez y votre compoſition après avoir bien mêlé le tout enſembles, ne rempliſſez les boyaux qu'aux trois quarts, de crainte qu'ils ne crévent en bouillant; ficelez-les par les deux bouts & les mettez bouillir dans l'eau bouillante pendant un demi-quart-d'heure; retirez-les pour les égouter & réfroidir; faites-le griller dans une caiſſe comme le boudin blanc.

Boudin de Foyes Gras.

Hors-d'œuvre. Pour faire ſix bouts de boudins; prenez huit foyes gras que vous hachez; faites cuire ſix oignons avec du bouillon gras, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux

cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de coriandre dans un petit linge ; Quand ils sont bien cuits ; hachez-les très-fin, & les mêlez avec les foyes gras ; ajoûtez-y une demi-livre de panne coupée en dez ; un demi-septier de bonne crême, trois demi-septiers de sang de cochon, sel fin, épices mêlées ; mettez le tout sur le feu, seulement pour le faire tiédir en le remuant toûjours de crainte que le sang ne se lie dans le fond ; ensuite vous l'entonnez dans des boyaux comme les précédents, & les faites cuire de même.

Boudin d'Ecréviſſes.

Hors-d'œuvre

Faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau trois quarterons de moyennes écreviſſes, celles de Seine fourniſſent un plus beau rouge; retirez-les à l'eau fraiche ; épluchez-les pour mettre les coquilles à part pour les piler très-fin ; ensuite vous les mettrez sur le feu avec demi-livre ou trois quarterons d'excellent beurre ; faites-les bouillir à très-petit feu pendant une heure & les passerez à force à l'étamine, pour en tirer un beurre d'écréviſſes ; prenez-les queues que vous coupez en dez, & les mettez dans une casserole avec des œufs d'écréviſſes ſi

vous en avez trouvé en les épluchant ; du blanc de poularde cuite à la broche & haché, de la mie de pain desséchée avec de la crême, huit jaunes d'œufs, quelques oignons cuits à la cendre, & hachés très-fin, deux foyes gras coupés en dez, une demi-livre de panne coupée en dez : le beurre d'écrévisses que vous avez fait, ajoûtez-y trois ou quatre cuillerées de bon consommé ; assaisonnez de sel fin, fines épices, & mêlez bien le tout ensembles avant que de l'entonner dans des boyaux. Vous les ferez cuire comme les boudins de foyes gras.

Boudin de Faisan.

Hors-d'œuvre

Prenez un faisan cuit à la broche que l'on a déservi de la table ; levez toute la chair de dessus les os pour la hacher très-fin, concassez les os pour les mettre tremper trois heures avec une chopine de crême ; faites cuire une demi-douzaine de gros oignons avec du bouillon gras, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre. Laissez-les bien cuire & qu'il ne reste point de bouillon ; hachez-les très-fin, & les

mêlez avec la viande, hachez du faisan, une poignée de mie de pain desséchée avec de la crême; passez au tamis; la crême où vous avez mis tremper les os; délayez le tout ensemble, & y ajoûtez huit jaunes d'œufs cruds, trois quarterons de panne coupée en petits dez, sel fin, fines épices; mettez la compoſition de votre boudin dans des boyaux de cochon; faites-les cuire dans de l'eau & griller comme les précédents.

Boudin de Lapin.

Mettez-cuire aux trois quarts à la broche un gros lapin d'un bon fumé, ou deux petits; enſuite vous enlevez toute la chair pour la hacher très-fin avec les foyes. Concaſſez les os pour les mettre tremper avec de la crême; vous finirez vos boudins de la même façon que celui de faiſan: l'on peut faire du boudin de toutes ſorte de gibier de la même façon. Hors-d'œuvre

Cervelats Fumés.

Suivant la quantité de cervelats que vous voulez faire, vous prenez de la chair de porc-frais bien entrelardée que vous hachez, & l'aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices; mettez- Entremets froid.

la dans des boyaux de cochon bien lavés, & de la groſſeur que vous voulez faire les cervelats, après les avoir ficelés par les deux bouts; pendez-les à la cheminée pour les faire fumer pendant trois jours, & vous les ferez cuire trois heures avec du bouillon, peu de ſel, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic. Quand ils ſeront froids vous les ſervirez ſur une ſerviette.

Cervelats de pluſieurs façons.

Entre-tremêt. froid. Si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous obſerverez la même façon que les précédents, & vous y ajoûterez des truffes hachées : Ceux à l'échalotte, à la place des truffes; vous y mettez un peu d'échalottes hachées comme ceux à l'oignon; vous hachez la quantité d'oignons que vous jugez à propos; mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu. Paſſez-les ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits, & les mettez enſuite dans votre compoſition de cervelats, pour les finir comme il eſt marqué ci-devant.

Sauciſſes

Sauciſſes de Cochon.

Ayez de la chair de porc-frais ou il y a plus de gras que de maigre, le meilleur endroit eſt celle qui eſt entre la poitrine & le lard au-deſſus du tendron ; après l'avoir hachée & aſſaiſonnée de ſel fin, fines épices ; vous l'entonnez dans des boyaux de la groſſeur & grandeur que vous voulez faire les ſauciſſes, ficelez-les par les deux bouts, & les faites griller à petit feu. Hors-d'œuvre

Sauciſſes en Crépinettes.

Prenez de la chair de porc-frais, comme la précédente, après l'avoir hachée & aſſaiſonnée ; coupez des morceaux de crépines de la grandeur que vous voulez faire les ſauciſſes ; mettez-y deſſus de ce que vous avez haché ; enveloppez avec la crépine, de façon qu'elles reſtent plates ; & les ferez griller à petit feu. Hors-d'œuvre

Sauciſſes de Veau en Crépinettes.

Suivant ce que vous voulez faire de ſauciſſes vous prenez de la ruelle de veau que vous hachez très-fin ; coupez en dez autant de moëlle de bœuf que vous avez de ruelle de veau ; mêlez le tout enſemble & l'aſ- Hors-d'œuvre

faiſonnez de ſel fin, fines épices; mettez cet appareil ſur des morceaux de crépine pour les finir & griller comme les précédentes.

Sauciſſes aux Truffes.

Hors-d'œuvre

Hachez quatre ou cinq truffes, plus ou moins ſuivant ce que vous voulez faire de ſauciſſes; mettez-les dans un appareil de chair de porc-frais, ou de ruelle de veau comme les deux façons précédentes, après les avoir aſſaiſonnées, vous formez vos ſauciſſes ſur des morceaux de crépines ou dans des boyaux, faites-les griller à petit feu.

Sauciſſes de pluſieurs façons.

Hors-d'œuvre

De telle façon que vous vouliez faire vos ſauciſſes, vous prenez toûjours de la chair de porc qui ſoit tendre où il y a plus de gras que de maigre, après l'avoir hachée & aſſaiſonnée. Si c'eſt à l'ail que vous vouliez les faire vous la ferez bien blanchir auparavant que de la hacher, & mettre avec la viande; celles au perſil, vous ferez de même & ne mettrez que ce qu'il faut pour qu'il ne domine point trop, celles à l'oignon. Il faut le hacher

& le faire presque cuire sur le feu avec un peu de lard fondu avant que de le mettre avec la viande.

Saucisses de Champagne.

Prenez de la chair maigre de porc-frais que vous hachez grossierement ; coupez en petits dez autant de panne que vous avez de chair ; & les mêlez ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, ajoûtez-y une demi-bouteille de vin de Champagne ; maniez le tout ensemble & laissez mariner dix ou douze heures ; égoutez-en le vin & entonnez la chair dans des boyaux de la grosseur que vous voulez faire les saucisses ; pendez les pendant deux jours à la cheminée pour les faire fumer ; faites-les cuire sur le gril comme les précédentes. Hors-d'œuvre

Timbale de Boudin.

Hachez sept ou huit moyens oignons & les mettez dans une casserole avec du lard fondu & les passez sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; ôtez-les du feu & y ajoûtez de l'échalotte, persil, ciboules hachées, sel, fines épices, huit jaunes d'œufs cruds, une livre de panne hachée, trois demi- Entrée

ſeptiers de ſang de cochon ; mêlez le tout enſemble ; foncez une poupetonniere avec des bardes de lard ; étendez une crépine deſſus. Mettez votre appareil de ſang dans la crépine ; faites-cuire au four d'une moyenne chaleur ; la cuiſſon faite, renverſez votre timbale en douceur ſur le plat que vous devez ſervir pour ne la pas rompre ; ôtez-les bardes de lard ; verſez deſſus une ſauce faite avec un peu de coulis & de conſommé, ſel, gros poivre.

Sauciſſes à la Mariniere.

Entrée Mettez dans une caſſerole une douzaine de petits oignons avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce que les oignons ſoient à moitié cuits. Jettez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec une chopine de vin rouge ; faites bouillir & y mettez la quantité de ſauciſſes entieres que vous jugerez à propos ; faites-cuire, & réduire au point d'une ſauce, un peu avant que de ſervir ; dégraiſſez & y mettez un anchois haché, & des capres fines entieres, un filet de vinai-

gre. Dreſſez ſur le plat, garniſſez de croutons de pain frit.

Sauciſſes à la Saint Cloud.

Mettez dans une caſſerole ce que vous jugerez à propos de ſauciſſes ſuivant qu'elles ſont groſſes, avec deux bons verres de vin de Champagne, une ou deux cuillerées d'huile. Faites les cuire à petit feu ; enſuite vous égouterez les ſauciſſes ; dégraiſſez la ſauce ; ajoûtez-y un peu de coulis, & faites réduire au point d'une ſauce. Servez ſur les ſauciſſes. Hors-d'œuvre

Sauciſſes à la Sainte Menehoult.

Hachez ſept ou huit oignons, paſſez-les ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient tout à fait cuits, quand ils ſeront froids ; mettez-y deux anchois hachés, du gros poivre, un peu d'anis pilé, très-peu de ſel, du lard rapé. Mêlez bien le tout enſemble ; prenez des ſauciſſes que vous faites cuire un bon quart-d'heure avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon ; enſuite vous ôtez la peau ; mettez-tout au tour de chaque ſauciſſe de votre appareil d'oignons ; enveloppez-les avec des mor- Hors-d'œuvre

ceaux de crépines, & les trempez à mesure dans du beurre chaud pour les paner de mie de pain; faites leur prendre couleur au four pendant une demi-heure pour que la crépine ait le tems de cuire. Servez dessous une petite sauce; faites avec un peu de coulis & du consommé, un jus de citron.

Saucisses aux fines Herbes.

Hors-d'œuvr. Foncez une casserole avec quelques tranches de veau, une tranche de jambon faite suer une demi-heure à petit feu; ensuite vous y mettrez des saucisses plates avec deux gousses d'ail entieres, un bouquet de persil, ciboules, une petite branche de fenouil, thim, laurier. basilic, deux cloux de girofle, champignons & échalottes hachées. Mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites-cuire une demi-heure à petit feu, otez l'ail & le bouquet; mettez-y un peu de coulis; faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis. Assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron; servez sur les saucisses.

Saucisses au Gratin

Hors d'œuvre Faites cuire des grosses saucisses

courtes avec un verre de vin blanc, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un oignon en tranches, une gousse d'ail. La cuisson faite, ôtez la peau des saucisses, & les trempez dans un peu de beurre chaud; mêlez avec un peu de moutarde, & les pannez à mesure avec du parmesan rapé. Ayez autant de petits croutons de pain frit; coupez de la longueur des saucisses, foncez le plat que vous devez servir avec un peu de coulis, de la mie de pain; mêlez moitié de parmesan, arrangez dessus les filets de pain, & les saucisses sur les filets, faites migeoter sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat; glacez le dessus des saucisses avec la pèle rouge ou un couvercle de tourtiere bien chaud; servez avec une sauce d'un bon coulis clair.

Saucisses en Ragoût ou Purée.

Hors-d'œuvre

Les saucisses de cochon & de veau se peuvent servir de bien des façons différentes, étant cuites avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet, vous les servez avec la sauce que vous jugez à propos, ou avec un ragoût de navets, un ragoût de choux, pu-

rée de navets, de lentilles, de pois : vous pouvez auſſi les ſervir étouffés à la braiſe avec des truffes : pour cette façon, il faut prendre des ſauciſſes plates & les mettre dans une caſſerole avec des tranches de truffes, en faiſant un lit de ſauciſſes & un lit de truffes ; couvrez-les de bardes de lard, étouffez bien la caſſerole & les faites cuire ſur un petit feu de cendre chaude. La cuiſſon faite, mettez-y un peu de coulis & deux cuillerées de conſommé ; faites bouillir pour dégraiſſer. Servez ſur les truffes & ſauciſſes.

Andouilles de Cochon.

Hors-d'œuvre

Suivant la grandeur & groſſeur des andouilles que vous voulez faire, vous coupez des boyaux de cochon propre à faire des andouilles, étant bien nettoyés, faites leur perdre le goût de Chaircuiterie en les mettant tremper cinq ou ſix heures dans un peu de vin blanc, deux gouſſes d'ail, thim, laurier, baſilic ; enſuite vous coupez du porc frais en filets, de la panne, & des boyaux en filets ; mêlez le tout enſemble en l'aſſaiſonnant avec un peu d'anis pilé, ſel fin, fines épices, rem-

pliſſez le reſte des boyaux avec tous ſes filets pour en former les andouilles, faites attention de ne point trop les remplir crainte qu'ils ne crévent, après les avoir ficelez; mettez les dans un vaiſſeau juſte à leur grandeur pour les faire cuire avec moitié lait & moitié eau, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un peu de panne. La cuiſſon faite, laiſſez-les réfroidir dans leur courbouillon, & les ferez griller après les avoir bien eſſuyées.

Andouilles de Bœuf.

Pour faire des andouilles de bœuf, vous prenez chez les Chaircuitiers des robes d'andouilles, & leur ôtez le goût de boyaux comme il eſt dit cidevant pour celles de cochon; coupez en filets des palais de bœuf & du gras double cuit au trois quarts dans de l'eau; coupez auſſi en filets de la tétine de veau & du petit lard; mêlez tous ces filets enſemble en y ajoûtant de l'oignon coupé en filets & preſque cuits dans du lard ou du beurre; trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, du ſel, fines épices, rempliſſez les Hors-d'œuvre

boyaux avec cet appareil ; ficelez les deux bouts & les faites cuire dans du bouillon gras, une chopine de vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignon, carottes, panais. La cuisson faite ; laissez les réfroidir dans la braise, vous les ferez griller une demi-heure avant que de servir. A la place des palais de bœufs vous pouvez vous servir de la langue.

Andouilles à la Couënne.

Hors-d'œuvre Prenez de la couënne d'un jeune cochon, coupez-la en filets, mettez-y avec des boyaux, & de la panne coupés en filets ; mêlez le tout en semble ; assaisonnez & finissez comme les andouilles de chair de cochon qui sont expliquées ci-devant.

Andouilles de Veau.

Hors-d'œuvre Faites blanchir un bon quart d'heure une fraise & une tétine de veau, coupez-les en filets avec une livre de petit lard ; mettez le tout dans une terrine pour les manier avec quelques échalottes hachées, sel, fines épices, trois ou quatre bonnes cuillerées de

crême double, quatre jaunes d'œufs; entonnez cet appareil dans des boyaux de veau ou de cochon bien nettoyés, & coupez de la grandeur que vous voulez faire les andouilles, ficelez par les deux bouts; mettez-les cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic. Laiſſez les réfroidir dans la cuiſſon; ſervez grillées & chaudement.

Andouilles de Rouen.

Prenez des fraiſes d'agneau ou de veau; faites-les blanchir, & les coupez en filets avec de la panne de porc frais; aſſaiſonnez les avec un peu d'anis pilé, ſel fin, fines épices, mettez le tout dans des boyaux bien propres & les faites cuire dans du lait & du bouillon bien gras, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, oignons en tranches, ſel, poivre. Laiſſez réfroidir dans la cuiſſon. Hors-d'œuvre

Andouilles à l'Angloiſe.

Paſſez de l'oignon coupé en filets ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'il ſoit à moitié cuit; Hors-d'œuvre

ayez des oreilles de veau & une fraiſe d'agneau que vous faites blanchir, & les coupez en filets ; coupez auſſi en filets du petit lard, de la panne, des filets de poularde ; mettez le tout avec l'oignon, un peu d'échalottes, perſil, ciboules hachées, ſel, fines épices, entonnez cette compoſition dans des boyaux de cochon bien nettoyés qui n'ayent point le goût de Chaircuiterie. Ficelez par les deux bouts, & les faites-cuire dans un bouillon gras, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre ; laiſſez réfroidir dans leur cuiſſon, & les ſervez grillées chaudement.

Andouilles de Gibier.

Hors-d'œuvre

Déſoſſez à fort fait un lapin d'un bon fumé ; coupez-le en filets avec une fraiſe d'agneau ou de veau, de la panne ou de la tétine de veau ; mêlez avec tous ces filets de l'oignon coupé en filets ; paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit à moitié cuit. Aſſaiſonnez le tout avec ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes hachées, muſcade, baſilic en poudre ; mettez

cette compoſition dans des boyaux bien propres pour en former les andouilles comme les précédentes ; faites-les cuire dans un bouillon gras, une chopine de vin blanc, un bouquet de fines herbes. Laiſſez réfroidir dans la cuiſſon ; enſuite vous les trempez dans le gras de leur cuiſſon pour les panner de mie de pain & les faire griller. Les andouilles de faiſan & de perdrix ſe font de la même façon.

Andouilles à la Béchamel.

Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, une gouſſe d'ail, deux échalottes, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, un morceau de beurre ; paſſez le tout enſemble ſur un moyen feu pendant un quart-d'heure ; mouillez avec une chopine de lait ; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié ; paſſez-le au tamis & y mettez une bonne poignée de mie de pain ; faites bouillir juſqu'à ce que le pain ait bu tout le lait ; coupez en filets une fraiſe de veau, de la poitrine de porc frais, de la panne, du petit lard, mettez tous ces filets avec la mie de pain, & ſix jaunes d'œufs cruds ; aſſaiſonnez de ſel, fines épices ; entonnez Hors-d'œuvre

cette compoſition dans des boyaux. Faites cuire les andouilles avec moitié lait, & moitié bouillon gras, un bouquet de fines herbes, ſel poivre ; laiſſez réfroidir dans la cuiſſon & ſervez grillées.

Hors-d'œuvre

Andouilles de Poiſſon.

Ayez des peaux d'anguilles pour ſervir en place de boyaux ; prenez telle chair de poiſſon que vous jugez à propos; levez en toutes les chairs, pilez-en les arêtes & les faites bouillir avec une chopine de vin rouge, deux oignons en tranches, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic juſqu'à ce qu'il ſoit diminué de deux tiers ; paſſez-le au tamis & le mettez avec la chair de poiſſon hachée groſſierement ou coupée en petits filets ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs crus, ſel, fines épices, coupez les peaux d'anguilles environ de cinq ou ſix pouces ; entonnez votre appareil, ficelez par les deux bouts ; faites les cuire avec du bouillon, un morceau de beurre, & du vin, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre. Laiſſez réfroidir dans la cuiſſon, ſervez grillées

Andouilles à la Flamande.

Hors-d'œuvre

Prenez des andouilles de veau ou de cochon ; mettez-les cuire avec des quartiers de choux bien blanchis, preſſez & ficelez, dans un bon bouillon gras, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle, un peu de muſcade, ſel, poivre ; la cuiſſon faite, égoutez les andouilles, & les choux pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus une ſauce d'un bon coulis, & conſommé, que la ſauce ſoit un peu liée.

Andouillettes de Veau au Parmeſan.

Hors-d'œuvre

Hachez groſſierement de la ruelle de veau que vous mêlez avec de la panne coupée en petits dez, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, poivre, liez de cinq jaunes d'œufs ; enveloppez cette farce de tranches de veau très minces, & les ficelez pour les faire cuire à petit feu entre des bardes de lard, un demi-verre de vin blanc : la cuiſſon faite, ôtez les ficelles ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; ajoutez y un peu de coulis pour la lier & la faire réduire en cour-

te ſauce ; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez ſervir, & du parmeſan rapé ; arrangez-y deſſus les crépinettes & les arroſez avec le reſtant de la ſauce ; panez le deſſus avec du parmeſan ; faites migeoter ſur un petit feu, glacez le deſſus avec la pèle rouge ou un couvercle de tourtiere & bon feu. Servez à courte ſauce.

Sauciſſons de Sanglier.

Entremêts. froid.

Suivant ce que vous voulez faire de ſauciſſons vous prenez de la chair de ſanglier, que vous hachez avec une demi-livre de panne pour livre de viande & un once de ſel, des épices à proportion pour l'aſſaiſonnement, vous y ajoutez un peu de ſalpêtre pilé pour rougir la chair ; mettez le tout bien aſſaiſonné dans une terrine avec un peu de vin muſcat ; laiſſez mariner vingt-quatre heures ; prenez des boyaux de la groſſeur que vous voulez faire les ſauciſſons, faites leur perdre le goût de tripailles en les mettant tremper avec du vin blanc, thim, laurier, baſilic, ail, échalottes, & du ſel, après les avoir bien égoutés, entonnez-y la chair de ſanglier,

ficelez les deux bouts, & les mettez à la cheminée pour les faire fumer jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, vous les ferez cuire, si vous voulez, dans une braise pendant une heure, il y en a qui les mangent cruds.

Saucissons au Brodequin.

Entremets froid.

Prenez quatre petites planches de longueur d'un pied & de largeur de trois doigts : elles vous serviront pour former votre saucisson, hachez trois livres de porc frais ou il y ait beaucoup de gras ; la chair d'une perdrix d'un bon fumé, une livre de chair de mouton, le tout étant haché ensemble ; ajoutez y une livre de lard coupé en dez, un quarteron de pistaches, & une demi-livre de truffes coupées en dez, cinq œufs cruds blanes & jaunes, sel, fines épices, maniez le tout ensemble, & le mettez dans une crépine, pour le former en saucisson carré, & le mettez entre les quatre planches que vous ficelez bien, faites-le cuire avec du bouillon, vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, trois cloux de girofle, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic ; laissez réfroidir dans la cuisson.

Façon de faire les Jambons.

Suivant la quantité de jambon que vous voulez faire, vous faites une saumure plus ou moins grande : pour la faire, mettez dans un vaisseau toutes sortes d'herbes odoriférantes comme marjolaine, sariette, baume, thim, laurier, basilic, genièvre, beaucoup de sel, du salpêtre, mouillez moitié lie de vin & moitié eau; laissez infuser toutes ces herbes ensemble pendant deux jours; pressez-les bien & tirez la saumure au clair; mettez dans cette saumure des épaules ou cuisses de cochon pour les y faire tremper pendant quinze jours, après, vous les tirerez de la saumure pour les égouter & faire fumer à la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient secs, pour les conserver, il faut les froter avec moitié vinaigre, & moitié lie de vin, & jetter de la cendre par dessus.

Jambon de Mayence à la Mayence.

Gros Entremets froid. Prenez un jambon nouveau, faites-le cuire à moitié dans l'eau sans le dessaler, ôtez-le de sa cuisson pendant qu'il est chaud, enlevez proprement la couënne & le laissez réfroidir; en-

ſuite vous beurez ſix feuilles de papier pour bien enveloper le jambon, rachevez de le faire cuire à la broche, en l'aroſant de tems en tems avec un demi-ſeptier d'eau de vie ; mettez un plat deſſous pour en recevoir ce qui tombe en l'aroſant quand il ſera cuit vous le mettrez réfroidir dedans.

Jambon en gelée.

Gros Entremets froid.

Ayez un jambon deſſalé à propos, & le mettez cuire à moitié avec de l'eau, laurier, thim, baſilic, après l'avoir retiré de cette premiere cuiſſon ; foncez une marmitte juſte à ſa grandeur avec des tranches de ruelle de veau, arrangez-y deſſus le jambon avec un jarret de veau ; mouillez avec deux bouteilles de vin de Champagne, du bon bouillon, deux citrons en tranches la peau ôtée, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, rachevez de cuire & réduire à courte ſauce juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être en gelée, étant froide, paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez. Laiſſez réfroidir le jambon dans la gelée & le ſervirez avec.

Jumbon au naturel.

Gros Entremets froid.

Faites deſſaler à propos un jambon, ceux qui ſont nouveaux, n'ont pas beſoin d'être deſſalés ; coupez un peu le bout du manche & le parez ſur les bords & en deſſous ; ficelez-le, & le mettez dans une marmitte juſte à ſa grandeur, avec de l'eau, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; faites bouillir à petit feu pendant quatre heures ; enſuite vous y mettrez un demi-ſeptier d'eau-de-vie & une pinte de vin rouge ; rachevez de faire cuire à petit feu. La cuiſſon faite vous l'égoutez & levez proprement la couëne, & panez tout le deſſus avec de la chapelure de pain mêlée avec du gros poivre & du perſil, haché très-fin, paſſez ſi vous voulez la pèle rouge deſſus.

Jambon Rôti.

Entrée ou Entremets.

Parez par deſſous & ſur les bords, un jambon des plus nouveaux ; faites-le deſſaler ſi vous le jugez à propos, parce qu'il faut peu de ſel pour ceux que l'on fait cuire à la broche ; faites-le mariner vingt-quatre heures avec une bouteille de vin de Champagne ou du vin d'Eſpagne, faites-le

cuire à la broche en l'arroſant avec ſa marinade, lorſqu'il eſt preſque cuit; levez proprement la couëne & le panez de chapelure de pain mêlée avec un peu de gros poivre; faites lui prendre une belle couleur dorée; ſervez deſſous marinade qui vous a ſervi à l'arroſer après l'avoir dégraiſſée & fait réduire au point d'une ſauce.

Jambon à la Braiſe.

Parez un jambon ſur les bords & en deſſous, coupez un peu le manche; faites-le deſſaler à propos, après l'avoir ficellé vous le mettez dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec du bouillon ſans ſel, un gros bouquet de perſil, ciboules, trois gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, quatre feuilles de laurier, thim, baſilic, quelques oignons en tranches, carottes, panais; à la moitié de la cuiſſon vous y mettrez un demi-ſeptier d'eau-de-vie, & une pinte de vin; la cuiſſon faite & bien douce, égoutez-le & levez proprement la couëne. Servez deſſous tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos, comme des choux, d'épinars ou de farce d'oreille: à la place d'un ragoût de légumes vous le ſervez avec une ſauce piquante ou autre. Groſſe Entrée

Rôties & Cingara de Jambon.

Entremets chaud. Coupez des tranches de pain de la grandeur que vous voulez faire les rôties, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; prenez autant de tranches de jambon, s'il n'est point nouveau, vous la ferez un peu dessaller; mettez-les à côté l'une de l'autre dans une casserole avec un pain de beurre, & les faites suer à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ayez soin de les retourner; ensuite, dressez les tranches de jambon sur les rôties; mettez un peu de coulis dans la même casserole, après avoir ôté la graisse, ajoutez-y un peu de bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre; laissez bouillir un moment, servez sur les rôties. Le cingara se fait de la même façon, à cette différence que vous ne mettez point de rôties de pain avec.

Filets de Porc-frais.

Hors-d'œuvre L'on appelle filets mignons ceux qui se trouvent au dedans du porc; il faut les lever entiers & les couper en plusieurs morceaux, applatissez-les en les battant avec le manche d'un couteau; faites les mariner avec un peu d'huile fines, persil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, sel, gros poivre. Faites tenir

les fines herbes pour les paner de mie pain, arrosez légérement avec un peu d'huile; faites griller à petit feu, servez dessous une sauce claire de jus de veau, & verjus, ou celle que vous voudrez.

Côtelettes de Porc frais.

Hors-d'œuvre

Ayez un carré de porc-frais mortifié que vous coupez en côtelettes, & les parez proprement. Si vous voulez les servir grillées ou d'une autre façon, vous les accommodez comme celles de veau, & le filet de même.

Langues Fourées de Porc.

Entre-mêts froid.

Prenez la quantité de langues de porc que vous jugez à propos, ôtez une partie du cornet; & les échaudez seulement pour ôter la premiere peau, après, vous les serrez bien l'une contre l'autre dans un pot en les salant à mesure avec du sel, du salpêtre, persil, ciboules, thim, laurier, basilic, échalottes, coriandre, genièvre; mettez quelque chose de lourd dessus pour les tenir serrées; couvrez le pot & le mettez dans un endroit frais pendant dix jours; ensuite vous les retirez de la saumure pour les mettre dans des boyaux de cochon, après les avoir ficelées aux deux bouts; faites les fumer à la cheminée jusqu'àce qu'elles

ſoient ſéches : lorſque vous voudrez vous en ſervir; mettez-les dans un vaiſſeau juſte à leur grandeur pour les faire cuire avec moitié eau & moitié vin, un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de girofle, tranches d'oignon. Laiſſez-les réfroidir dans leur cuiſſon.

CHAPITRE II.

DE L'AGNEAU.

Connoiſſance & Diſſection de l'Agneau.

L'On mange de l'Agneau depuis Noël juſqu'à la Pentecôte ; il faut le choiſir gras, d'une chair blanche. Les parties dont on fait uſage, ſont la tête entiere, ou ſéparément la langue, la cervelle, les yeux, les oreilles, le ris, les pieds, la fraiſe, la freſſure, le colet, la queue; le quartier de devant eſt plus eſtimé que celui de derriere ; il faut obſerver que l'Agneau veut être bien cuit auſſi que toutes les viandes de lait. La diſſection ſe fait pour le quartier de derriere ou un rôt de bif en le coupant en travers tant qu'il y a du filet, & enſuite vous levez des aiguillettes en remontant ſur la croupe du côté de la queue : le

le quartier de devant vous levez l'épaule que vous coupez en travers, & les côtes en côtelettes, les iſſus comme le veau.

Tête d'Agneau à la Pluche Verte. Entrée

Echaudez ſi vous voulez deux têtes d'agneau ou vous ôtez la peau; coupez-les os des bajoux juſqu'auprès des yeux; faites leur faire un bouillon dans l'eau après les avoir fait dégorger, mettez-les cuire ſur des bardes de lard avec un peu de bouillon, deux verres de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, du baſilic, ſel, poivre; la cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis & faite réduire au point d'une ſauce; mettez-y un pain de beurre manié de farine une bonne pincée de perſil, blanchi haché très-fin, faites lier ſur le feu. Servez ſur les têtes d'agneau, les cervelles découvertes.

Têtes d'Agneau à la Mordienne.

Appropriez deux têtes d'agneau, comme la précédente, faites-les dégorger à l'eau tiéde & blanchir à l'eau bouillante; mettez-les dans une marmitte juſte à leur grandeur avec des bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée; mouillez de Entrée

bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites cuire à petit feu, & les servez avec une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole une tranche de jambon, deux cuillerées d'huile, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, du basilic, deux cloux de girofle, des champignons hachés; passez-les sur le feu, singez un peu fort & mouillez avec du bon consommé, un verre de vin de Champagne; laissez bouillir à petit feu & réduire au point d'une sauce, ôtez le bouquet, & dégraissez; servez sur les cervelles découvertes.

Têtes d'Agneaux de plusieurs façons.

Entrée Faites-cuire deux têtes d'agneau avec du bouillon, du verjus en grain dans le tems ou des tranches de citrou, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail. deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite, dressez sur le plat, découvrez les cervelles, mettez dessus la sauce que vous voudrez comme sauce au verjus, quevous faites en mettant dans une casserole deux cuillerées de verjus, un peu de consommé, persil blanchi haché, deux

pains de beurre maniés d'une pincée de farine, sel, gros poivre, muscade, faites lier sur le feu, ou avec une sauce à l'Espagnole, à l'Italienne, sauce aux truffes hachées, aux champignons, à la ravigotte, ce que vous jugerez à propos.

Têtes d'Agneau au Pontife.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en petits dez, foyes gras blanchis coupés aussi en petits dez, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, un peu de basilic, un pain de beurre; passez-les sur le feu, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé du coulis; laissez bouillir & réduire à courte sauce; ayez deux têtes d'agneau cuites aux trois quarts comme les précédentes; ôtez les langues, que vous coupez en dez pour les mettre dans le ragoût, enlevez les cervelles, & à la place vous y mettrez le ragoût, & couvrirez le ragoût avec les cervelles coupées en tranches; arrosez le dessus avec un peu du restant de la sauce, panez de mie de pain, arrosez légérement le dessus de la mie de pain avec un peu de bon beurre chaud, fai- Entrée

tes-prendre couleur au four, ſervez avec une ſauce au Pontife que vous trouverez à l'article des ſauces, page 148. *Tome I.*

Têtes d'Agneau à la Condé.

Entrée. Ayez deux têtes d'agneau cuites dans une braiſe blanche, & les ſervez avec une ſauce faite avec du verjus, deux jaunes d'œufs, perſil blanchi, concaſſé; deux pains de beurre, un peu de coulis, ſel, gros poivre, muſcade; faites lier ſur le feu ſans bouillir de crainte que les œufs ne tournent.

Iſſu d'Agneau de pluſieurs façons.

Entrée. L'Iſſu d'agneau comprend la tête, la freſſure & les pieds. Pour ôter les reſtes du poil qui reſte aux pieds, vous les mettez ſur un fourneau bien allumé; faites dégorger l'iſſu & blanchir à l'eau bouillante & enſuite cuire entre des bardes de lard, avec de l'eau ou du bouillon; ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe deux cloux de girofle, un peu de baſilic, vous y mettez avec, ſi vous voulez, du petit lard coupé en tranches; la cuiſſon faite, dreſſez la tête dans le milieu, l'iſſu autour coupé par

morceaux, garnissez avec le petit lard & les pieds, servez dessus la sauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore le servir au naturel, sans mettre de sauce dessus ; vous servez dans une sauciere une sauce faite avec quelques gousses d'ail, échalottes, tranches d'oignon, sel, poivre, un peu de bouillon, du vinaigre blanc ; faites infuser le tout ensemble pendant deux heures, passez-la au tamis après l'avoir fait chauser. L'issu d'agneau sans la tête se met en fricassée de poulet.

Epaule d'Agneau à la Dauphine.

Désossez deux épaules d'agneau, ne laissez que le bout de l'os du manche, coupez en filets ou en tranches des foyes gras & des truffes que vous mêlez avec du lard rapé, sel, gros poivre, persil, ciboules, un peu de basilic haché, deux jaunes d'œufs crus ; mettez cette composition dans les épaules d'agneau, roulez-les & ficelez ; mettez-les dans un vaisseau juste à leur grandeur avec un peu de bouillon, des bardes de lard, un verre de vin de Champagne, sel, poivre un bouquet de fines herbes. La Entrée

cuiſſon faite, ſervez-les deſſus un ragoût d'épinars, ou quelque autre ragoût de légumes.

Epaule d'Agneau à la Voiſine.

Entrée Préparez deux épaules d'agneau, comme les précédentes, rempliſſez-les en dedans avec une farce de volaille cuite, mie de pain paſſée avec de la crême, tétine de veau, ſel, poivre, perſil, ciboules hachés, liez de jaunes d'œufs; roulez les épaules, & les couſez pour que la farce ne ſorte pas; piquez tout le deſſus avec du moyen lard; mettez-les cuire avec bon bouillon, un bouquet, la cuiſſon faite paſſez la ſauce au tamis de ſoye, & la dégraiſſez; faites-la réduire en glace pour en glacer tout le deſſus des épaules, ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Quartier d'Agneau en Crépine.

Entrée Coupez trois ou quatre oignons en petits dez, & les paſſez ſur le feu, avec un peu de lard fondu, quand ils ſeront preſque cuits; mettez-y quelques échalottes hachées, baſilic en poudre, perſil, ſel, épices mêlées, quatre jaunes d'œufs, un demi-verre

de crême, un demi-septier de sang d'agneau, remuez le tout sur le feu sans bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien lié; laissez réfroidir, prenez un quartier d'agneau de devant qui soit mortifié, désossez le sans percer la peau; mettez-y votre appareil de sang; cousez-le pour que rien ne sortent, enveloppez avec une crépine, & le faites cuire à la broche, étant presque cuit; panez le dessus de la crépine & lui faites prendre une couleur dorée. Servez dessous une sauce au canard que vous trouverez à l'article des sauces, page 151. *Tome I.*

Rot de bif d'Agneau au Monarque.

Coupez des tranches de truffes, de petit lard, de foye gras, tranches d'oignons, filets d'anchois; maniez toutes ces tranches avec sel, gros poivre, muscade; prenez un rôt de bif d'agneau; enlevez tout le dessus de la peau proprement, de façon que vous puissiez la remettre sans qu'il y paroisse; ficelez la chair à un doigt de distance, & faites entrer dans les fiselures les tranches, des truffes, & autres ingrédiens que vous avez préparez; couvrez tout le dessus avec une farce faite avec six Grosse Entrée.

jaunes d'œufs durs, échalottes, perſil; ciboules hacheés, & lard rapé, remettez la peau deſſus, & la couſez tout autour; mettez-cuire le rôt de bif dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, une bouteille de vin de Champagne, & des bardes de lard; la cuiſſon faite, ôtez les bardes, glacez tout le deſſus du rôt de bif avec une glace de veau comme celle des fricandeaux; pour la ſauce, paſſez une partie de la cuiſſon que vous dégraiſſez; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier: faites réduire, & prenez garde au ſel.

Quartier d'Agneau aux fines Herbes.

Entrée Maniez deux pains de beurre de Vambre avec mie de pain, perſil, ciboules, échalottes hachés, & baſilic en poudre, ſel, gros poivre; faites-cuire un quartier d'agneau de devant à la broche, en le tirant du feu; levez l'épaule ſans la détacher; mettez-entre deux, du beurre manié; dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir avec un demi-verre de vin de Champagne,

& autant de bon bouillon. Faites bouillir cinq ou six petits bouillons, en servant un jus de citron.

Quartier ou Rôt de Bif à la broche.

Prenez un Rôt de bif ou un quartier de derriere ; piquez-en le dessus si vous voulez avec du lard ; faites rôtir & bien cuire à la broche. S'il n'est point piqué, vous panez le dessus avec de la mie de pain mêlee d'un peu de persil haché, & du sel ; faites prendre une couleur dorée. Servez dessous ou dans une sauciere la sauce que vous voudrez, pourvû qu'elle soit de haut goût. Rôt.

Quartier d'agneau à la Reine.

Ayez un quartier d'agneau de devant, levez l'épaule pour la faire cuire à la broche ; coupez le reste en côtelettes, & les marinez avec lard fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés ; panez-les de mie de pain, & faites griller ; mettez dans une casserole un pain de beurre, persil, ciboules, champignons hachés que vous passez sur le feu, singez & mouillez de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, sel, Entrée

gros poivre ; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce ; mettez-y la chair de l'épaule cuite & hachée avec une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sans bouillir ; mettez-y un jus de citron, servez les côtelettes grillées autour de l'hachis, séparez par une bordure de filet de mie de pain.

Côtelettes d'agneau à la Provençale.

Hors-d'œuvre

Coupez des côtelettes d'agneau, & les appropriez ; faites-les mariner avec un peu de bonne huile, basilic en poudre, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre ; panez de mie de pain & faites griller. Servez dessous une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, autant de consommé, un pain de beurre manié avec un peu de mie de pain, échalottes, persil, ciboules, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce, en servant mettez-y cinq ou six zestes, & le jus d'une orange.

Côtelettes d'agneau en Epigarure.

Hors-d'œuvre

Ayez des côtelettes d'agneau mortifiées & coupées proprement ; mettez-

en la moitié mariner avec du lard fondu, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre; panez-les de mie de pain, l'autre moitié des côtelettes, vous ne faites que les tremper dans un peu de lard fondu; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; faites griller le tout enſemble, ſervez-les entremêlées d'une côtelette panée, & d'une autre qui ne l'eſt pas. Servez dans une ſauciere la ſauce que vous jugerez à propos.

Epigrame de Côtelettes d'agneau.

Prenez un quartier d'agneau de devant; levez l'épaule pour la faire cuire à la broche, quand elle ſera froide, hachez-la très-fin; mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, un peu de beurre avec deux échalottes, perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic, deux cloux de girofle. Paſſez le tout enſemble ſur le feu; ſingez fort, mouillez avec du conſommé, ſel, poivre; laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce; mouillez enſuite avec un demi-ſeptier de crême double; laiſſez bouillir quelques bouillons, que la ſauce ſoit liée; paſſez-la au tamis & y mettez le ha- Hors-d'œuvre

chis d'agneau ; faites chauffer sans bouillir. Les côtelettes vous les lardez avec des filets de truffes & les marinez avec du lard fondu, sel, gros poivre, échalottes hachées, & les panez de mie de pain ; faites-les griller à petit feu en les arrosant légérement avec du lard fondu ou le restant de leur marinade ; faites une bordure au plat que vous devez servir avec des filets de mie de pain que vous faites tenir avec du blanc d'œuf chauffé légérement. Servez l'hachis dans le milieu, & les côtelettes sur les bords.

Queues d'Agneau au Soleil.

Hors-d'œuvre

Faites-cuire des queues d'agneau avec un verre de vin blanc, du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite, & réfroidie ; égoûtez les, & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & du sel ; délayez avec du vin blanc ; faites frire d'une belle couleur. Servez garni de persil frit.

Quartier d'Agneau en Saucissons.

Entrée

Ayez un quartier d'agneau de derriere que vous désossez à fortfait ; prenez la moitié de la viande du dedans

que vous coupez par morceaux & la passez sur le feu avec un morceau de beurre ; ensuite, hachez-la avec de la tétine de veau, & lard blanchi ; mettez-y avec de la mie de pain desséchée, avec de la crême, persil, ciboules ; & quelques truffes hachées, sel, fines épices, liez de six jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le quartier d'agneau & le roulez comme un saucisson, & l'enveloppez avec un linge bien ficelé ; faites-le cuire avec une chopine de vin blanc, du bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, tranches d'oignons & zestes de racines, la cuisson faite servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, ou un ragoût d'ozeilles, d'épinars, ou de petits pois.

Carré d'Agneau à la belle Vue.

Hors-d'œuvre.

Coupez des truffes en gros lardons, & les assaisonnez de basilic en poudre, sel, fines épices ; prenez deux carrés d'agneau parés proprement ; lardez-en tout les filets avec les truffes ; faites une acolade de vos deux carrés en les mettant l'un sur l'autre filet en dehors ; couvrez les filets avec des tranches de ruelle de veau, & envelopez le tout d'une mousseline

double bien ficelée ; mettez-les dans un vaiſſeau juſte à leur grandeur avec un peu de conſommé, un verre de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail ; faites-cuire ſur de la cendre chaude pendant cinq ou ſix heures ; ôtez la mouſſeline & les bardes de veau ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; faites-la réduire au point d'une petite ſauce pour la ſervir ſur les carrés.

DU CHEVREAU OU CABRIT.

Entrée Le chevreau eſt bon à manger quand il n'a que quatre ou cinq mois, parce que ſa chair en eſt tendre & délicate, l'on en fait plus d'uſage quand il ne tête plus : Il faut l'employer de la même façon que l'agneau, les plus eſtimé, ſont ceux qui ont la chair blanche & graſſe.

DES GROSSES ENTRE'ES EN TERRINES & AUTRES.

Terrines à la Flamande.

Entrée Faites blanchir à l'eau bouillante ſix aîlerons de dindons, quatre queues de mouton, une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne ; retirez le tout à l'eau fraiche pour le ficeler chacun à part ; faites auſſi blanchir un quart-d'heure à l'eau

bouillante un chou coupé en plusieurs morceaux, après avoir ôtez le trognon ; pressez bien le chou, ficelez-le ; mettez le tout dans une marmitte avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail ; trois cloux girofle, quelques bardes de lard, sel, poivre ; faites-cuire à petit feu ; la cuisson faites égoûtez la viande & les choux pour les dresser dans une terrine. Servez dessus une sauce d'un bon coulis.

Terrine à l'Angloise.

Ayez un coulis de lentilles de bon goût comme il est expliqué à l'article des coulis page 76. *Tome I.* faites-cuire un teron de ris avec un bon bouillon ; prenez des queues de mouton ou queues de bœufs coupées par morceaux, cuit dans une bonne braise avec du petit lard en tranches, deux gros pigeons coupés en quatre ; mettez dans le fond de la terrine que vous devez servir qui doit aller au feu, une partie du ris que vous avez fait cuire ; arrangez-y dessus une partie de la viande cuite à la braise ; mettez par dessus du coulis de l'entille ; faites plusieur lits de cette façon en mettant du ris de la viande, du coulis de l'entilles. Ob- Entrée

ſervez de finir par le coulis de lentilles. Ayez des mies de pain coupées proprement, que vous paſſez ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient de couleur dorée ; mettez-les ſur le coulis de lentilles. Il faut qu'il y en ait aſſez pour couvrir la terrine, & qu'elle trempe dans le coulis ; mettez au four pour faire migeoter pendant une demi-heure, vous pouvez mettre de cette façon pluſieurs ſortes de viandes cuites à la braiſe.

Terrine de ce que l'on veut.

Entrée Prenez de la viande de boucherie de l'endroit que vous jugerez à propos comme langues, queues de bœuf, culottes, tendrons de veau, gigot, & queues de mouton ou autres, appropriez-le comme vous voulez qu'il ſoit ſervit ; faites-les cuire avec bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, baſilic, thim, laurier ; mouillez de bouillon, ſel, poivre ; la cuiſſon faite égoutez la viande & l'eſſuyez de ſa graiſſe ; dreſſez dans la terrine avec telle ſauce, ragoût, ou coulis que vous jugerez à propos. Si vous voulez vous ſervir de la ſauce de la cuiſſon, prenez garde au ſel ; paſſez-la au tamis, après

l'avoir dégraiſſée ; ajoûtez y du coulis pour la lier ; faites réduire ſur le feu au point d'une ſauce.

Terrine de Bécaſſe.

Foncez une caſſerole de tranches de veau & jambon ; ayez pluſieurs bécaſſes que vous flambez ; trouſſez-les ſans les vuider ; faites-les refaire & les mettez ſur les tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites-les cuire avec bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, ſel, poivre, deux oignons en tranches, & racines, un bouquet de fines herbes ; la cuiſſon faite, dreſſez les bécaſſes dans la terrine après les avoir bien eſſuyées de leur graiſſe. Servez deſſus un bon ragoût de ris de veau, foyes gras, & champignons. Vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts. *Tome III.* Entrée

Terrine de Perdrix.

L'on fait des terrines de perdrix de pluſieurs façons comme aux choux aux coulis de lentilles, ou avec un ragoût de ris de veau comme les bécaſſes précédentes, prenez ce que vous jugez à propos de perdrix ſuivant la Entrée

grandeur de la terrine ; flambez-les & vuidez ; trouſſez-les en poules, lardez l'eſtomac avec du gros lard. Si vous les mettez aux choux, faites blanchir un moyen choux coupez-en quatre le trognon ôté, avec une demi-livre de petit lard coupés par morceaux tenant à la couëne ; preſſez bien les choux & les ficelez ; mettez-les cuire avec les perdrix, le petit lard, bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, ſel, poivre ; la cuiſſon faite ; égoutez les perdrix, & les choux ; dreſſez les perdrix dans la terrine, les choux autour, & le petit lard par deſſus ; ſervez avec une bonne ſauce d'un coulis de veau. Si vous les mettez au coulis de lentilles ; faites-les cuire dans une bonne braiſe avec le petit lard ; ſervez deſſus un coulis de lentilles. Vous trouverez la façon de le faire à l'article de coulis, au *Tome I.* page 76.

Terrines de Queues de Mouton & aîlerons au Coulis & Ragoûts de Maron.

Entrée. Faites blanchir ſix queues de mouton & autant d'aîlerons de dindons ; retirez-les à l'eau fraiche ; mettez les

queues de mouton dans une petite marmitte avec des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de thim, baſilic, mouillez de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de ſel, gros poivre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers ; faites-bouillir à petit feu, à moitié de la cuiſſon des queues ; mettez-y les aîlerons pour les faire cuire avec ; prenez un demi-cent de marons que vous épluchez de leur premiere peau ; mettez-les dans une tourtiere avec du feu deſſus & deſſous, juſqu'à ce qu'ils quittent leur peau que vous leurôtés à meſure, pendant qu'ils ſont chauds ; enſuite, vous prenez les plus beaux que vous mettez dans une caſſerole avec un peu de bon bouillon pour les faire cuire : ceux qui ſont caſſés, vous les mettez dans un mortier pour les piler : Les queues de mouton étant cuites ; prenez la moitié de leur mouillement que vous dégraiſſez, & vous vous en ſervez pour délayer vos marons pilés ; paſſez ce coulis à l'étamine, étant paſſé ajoûtez-y un peu de blond de veau,

& le ragoût de marons. Dreſſez les queues de mouton dans la terrine que vous devez ſervir, les aîlerons de dindons deſſus après avoir eſſuyé le tout de leur graiſſe dans un linge blanc; mettez le coulis & le ragoût bien chauds par deſſus.

Terrine de Volaille.

Entrée Prenez poulardes, dindons, poulets, ou pigeons, ce que vous voudrez, la poularde & le dindon, vous les couperez en quatre, les poulets & pigeons vous les laiſſerez entiers & leur trouſſerez les pattes dans le corps après les avoir flambés, vuidés, & épluchés; lardez-les avec du gros lard & jambon; mettez-les cuire dans une bonne braiſe aſſaiſonnée de bon goût; la cuiſſon faite, ſervez-les avec le ragoût de légumes que vous jugerez à propos, ou ragoût de foyes gras: Vous pouvez encore les ſervir ſans ragoût avec différentes ſauces.

Terrine au Monarque.

Entrée Foncez une marmitte avec des tranches de veau, & de jambon; ar-

rangez-y dessus un filet de mouton lardé de gros lard une demi-livre de petit lard coupé en tran-ches, & tenant à la couëne, un lapreau coupé par membres, deux pigeons entiers les pattes trouſſées en dedans, ſix cailles, deux perdreaux d'un bon fumé; aſſaiſonnez le tout de ſel, gros poivre, baſilic en poudre; couvrez avec des bardes de lard, & tranches de veau; mettez-y un demi-verre de bon bouillon & plein un verre à ratafiat d'eau-de-vie; bouchez les bords du couvercle de la marmitte avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez-cuire pendant quatre ou cinq heures dans un four point trop chaud ou ſur de la cendre chaude; faites un ragoût avec des truffes coupées en tranches, ris de veau & crêtes; paſſez-les ſur le feu avec du beurre de Vambre; ſingez, & mouillez avec du bon bouillon & du coulis; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce, la viande étant cuite; ôtez-la de la marmitte pour la dreſſer dans la terrine que vous devez ſervir; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez; mettez-la dans le ragoût, prenez garde au ſel, faites ré-

duire sur le feu ; servez sur la viande.

Terrine de Lapreaux.

Entrée Ayez deux lapreaux que vous habillez & coupez par membres; ôtez-les têtes ; lardez tout les morceaux avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices ; mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de basilic, une gousse d'ail ; faites-les refaire sur le feu, arrangez-les ensuite dans une casserole foncée de tranches de veau avec tout leur assaisonnement ; couvrez de bardes de lard ; faites suer une demi-heure sur un petit feu, mouillez avec un verre de vin de Champagne ; rachevez de cuire à petit feu ; la cuisson faite ; retirez les lapreaux pour les égouter & dresser dans la terrine ; mettez du blond de veau dans la cuisson : Faites bouillir un instant pour dégraisser la sauce & la passer au tamis ; en servant les lapreaux mettez-y un jus de citron.

Terrine de Macreuses au Jambon.

Plumez & flambez vos macreuses ; troussez-les en poules après les avoir

vuidées ; farciſſez-les en dedans avec leur foye hachés, lard rapé, champignons, perſil, ciboules, jaunes d'œufs cruds, ſel, gros poivre, couſez les macreuſes pour que la farce ne ſorte pas ; faites-les cuire cinq ou ſix heures avec une chopine de vin blanc ; tranche de bœuf & de veau, deux oignons, une carotte, un panais, un bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, thim, baſilic, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail, ſel, gros poivre, pour la ſauce ; coupez pluſieurs tranches de jambon d'égale grandeur après les avoir fait deſſaler dans de l'eau, mettez-les ſuer dans une caſſerole juſqu'à ce qu'elles ſoient cuite ; ôtez-les de la caſſerole mettez dans la même caſſerole un bon coulis, faites-bouillir pour détacher la glace du jambon ; mettez-y un filet de vinaigre : Paſſez la ſauce au tamis, remettez les tranches de jambon dans la ſauce pour les faire chauffer ſans bouillir ; ſervez ſur les macreuſes.

En maigre, vous farciſſez les macreuſes avec du beurre à la place de lard, & les faites-cuire dans une braiſe maigre ; enſuite vous les dreſſez dans la terrine, & ſervez deſ-

ſus un ragoût d'huitres, de laitance, de champignons, ou telle ſauce & ragoût maigre que vous jugez à propos.

Terrine de Poiſſon.

Entrée Ayez du poiſſon de riviere, celui que vous jugerez à propos, ou pluſieurs mêlés enſemble, la tanche, il faut la limonner avant que de la vuider, le brochet & la perche, vous laiſſez l'écaille juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, la chair en eſt plus blanche; ſi c'eſt en gras, vous les ferez cuire avec des tranches de veau, une tranche de jambon, un peu de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, bardes de lard, ſel, poivre; la cuiſſon faite, arrangez le poiſſon dans la terrine; mettez du coulis dans la braiſe; faites bouillir pour faire réduire la ſauce, & la dégraiſſez; paſſez-la au tamis; ſervez. A la place de cette ſauce, vous pouvez ſervir le ragoût que vous jugerez à propos. *En maigre*, vous faites-cuire le poiſſon dans une braiſe maigre, & le ſervez avec un coulis, & le fond de ſa ſauce, ou un coulis de pois ou de lentilles.

Terrine

Terrine à la Neuvaine.

Prenez une terrine qui aille au feu & assez propre pour être servie sur table ; ayez de la viande de boucherie, de celle que vous jugerez à propos, ou du gibier ; faites-en un hachis avec plusieurs oignons cruds, de la graisse de bœuf, un demi-verre d'eau-de-vie, sel, fines épices ; mettez l'hachis dans la terrine ; couvrez-la & bouchez les bords avec de la farine délayée, avec un peu de vinaigre ; faites cuire sur un petit feu comme du bœuf à la mode pendant cinq ou six heures. La cuisson faite ; nettoyez la terrine avec un linge mouillé ; servez chaud sans aucune façon pour entrée. Si vous voulez le servir pour entremêts, laissez le réfroidir. Entrée ou entremets

Terrine de Saumon frais.

Foncez une casserole de deux tranches de jambon, & plusieurs tranches de veau ; mettez dessus deux ou trois dardes de saumon frais, que vous couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, Entrée

laurier, basilic; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites-cuire sur de la cendre chaude pendant une heure; ensuite vous retirez les dardes de saumon pour les dresser dans la terrine; mettez du coulis dans le fond de la sauce; faites bouillir pour dégraisser; passez au tamis, servez sur le saumon. A la place de cette sauce vous y pouvez servir un ragoût de ris de veau ou celui que vous jugerez à propos. *En maigre*, faites cuire le saumon dans une petite braise maigre, & le servez avec un ragoût de queues & coulis d'écrevisses.

Terrine de Saumon aux Ecrevisses.

Entrée Ayez une grosse darde de saumon frais bien épaisse, ou deux moyennes; mettez-les dans une poupetoniere avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, une échalotte, une demi-feuille de laurier, un peu de thim, & basilic, deux cloux de girofle, gros comme une lentille de muscade, mouillez moitié bon bouillon & moitié de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure; prenez un demi cent d'é-

crevisses que vous faites blanchir un instant à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraiche pour les éplucher de leurs coquilles ; mettez les queues dans une casserole avec un peu de bon bouillon pour les faire cuire & les coquilles ; mettez-les sur une tourtiere pour les faire sécher sur un moyen feu, & ensuite les piler très fin, vous avez dans une casserole une tranche de jambon avec de la ruelle de veau que vous faites suer & un peu attacher ; mouillez avec de bon bouillon ; faites bouillir à petit feu pendant une heure : servez-vous de cette sauce pour délayer les écrevisses pilées ; passez-les à l'étamine, & que votre coulis soit bien épais, un moment avant que de servir, vous l'éclaircirez avec un peu de la cuisson du saumon que vous aurez soin de bien dégraisser ; mettez les queues décrevisses dans le coulis. Faites chauffer sans bouillir pour les mettre dans la terrine sur le saumon.

Casserole au Ris.

Pour faire une moyenne entrée, prenez une demi-livre de ris épluché, & lavé plusieurs fois à l'eau tiede ; met- Entrée

tez-le dans une petite marmitte avec d'excellent bouillon bien gras ; faites-le cuire à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit & très-épais, prenez telle viande que vous jugez à propos cuite dans bonne une braiſe, aſſaiſonnez de bon goût, comme aîlerons de dindon & petit lard, cuiſſes de poularde, culottes de poulet, queues d'agneau, pigeons entiers, queues, tendrons, & côtelettes de mouton, ce que vous jugerez à propos, après avoir égouté la viande ; mettez du ris dans le fond du plat que vous devez ſervir, arrangez-y deſſus la viande que vous couvrez enſuite de l'épaiſſeur d'un doigt avec le reſtant du ris, uniſſez le deſſus avec un couteau ; trempez dans du lard fondu ; faites prendre couleur au four juſqu'à ce que le deſſus ſoit d'une couleur dorée & croquant : eſſuyez la graiſſe & ſervez chaudement.

Timbale de ce que l'on veut.

Entrée Faites une pâte avec de la farine, du ſel, deux ou trois cuillerées d'huile fine, un quarteron de Sain-doux, trois jaunes d'œufs cruds, un peu d'eau, paitriſſez cette pâte un peu ferme & la battez avec le rouleau de l'épaiſſeur

d'un gros écû ; foncez-en le fond d'une caſſerole ou d'une poupetoniere ; mettez deſſus telle ragoût de viande que vous jugerez à propos : il faut que ce ragoût ſoit fini de bon goût, froid & courte ſauce ; couvrez avec une autre abaiſſe de même pâte, & de même épaiſſeur ; colez les bords avec de l'eau, & les pincez tout au tour ; faites cuire une bonne heure dans le four ; enſuite vous renverſerez la timbale ſur le plat que vous devez ſervir ; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puiſſiez remettre le morceau ; mettez-y une ſauce convenable au ragoût qui eſt dans la timbale.

Différent Hochepot.

Prenez la viande que vous voudrez comme tendrons de bœuf, côtelettes de mouton, gros pigeons entiers, lapin coupé par membres ; mettez la viande que vous deſtinez pour faire le hochepot dans une petite marmitte avec une demi-douzaine de gros oignons, carottes, panais, navets coupés proprement que vous aurez fait blanchir au paravant, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, ſix groſſes ſaucif-

Entrées

ſes courtes ; mouillez avec du bon bouillon & faites cuire à petit feu ; la cuiſſon faite, égoutez la viande & la dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir entremêlées des légumes ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; faites-la réduire en glace, glacez tout le deſſus de la viande & des légumes ; mettez du coulis dans la caſſerole avec deux cuillerées de bouillon, détachez ce qui reſte ; faites bouillir un inſtant, paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Servez dans le fond du plat. Si vous faite le hochepot avec des tendrons de bœuf : il faut les faire cüire à moitié avant que de mettre les légumes.

Salamalec.

Groſſe Entrée

Foncez une marmitte avec des tranches de bœuf ; mettez-y deſſus un colet de mouton entier, deux perdrix entieres ; trouſſez en poule, un lapin coupé par membres, lardez de gros lard, des groſſes fauciſſes courtes, un combien de jambon que vous aurez fait cuire deux heures auparavant dans de l'eaü, quelques gros oignons entiers, navets, carottes coupés proprement, un bouquet de per-

fil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, mouillez avec deux verres de bon bouillon; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; faites cuire à très-petit feu pendant ſept ou huit heures; la cuiſſon, faite égoutez la viande & l'eſſuyez de ſa graiſſe avec un linge; arrangez le tout proprement dans le plat que vous devez ſervir avec les légumes & ſauciſſes; paſſez la ſauce au tamis pour la dégraiſſer & faire réduire au point d'une ſauce; mettez-y une pincée de cerfeuil haché. Servez ſur la viande.

Financiere.

Gross Entrée

Ayez la moitié d'un beau ſaumon frais du côté de la hure. Il faut l'écailler, vider & ôter les ouïs, & le bien laver; piquez tout le deſſus avec du lard fin, rempliſſez-le avec un ragoût cuit fait de ris-de-veau, truffes, champignons, & fini de bon goût; ayez ſoin de le coudre pour que le ragoût ne ſorte point; foncez une poiſſonniere proportionée à ſa grandeur, & qui puiſſe ſe couvrir; foncez-la avec bardes de lard, tranches de veau & jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, un petit mor-

ceau de muſcade, une feuille de laurier, thim, baſilic, quelques oignons en tranches, zeſtes de racines; faites ſuer ſur le feu pendant une heure; mettez enſuite le ſaumon bien ficelé pour que vous puiſſiez le tirer ſans le rompre, mouillez-le avec bon bouillon, une bouteille de vin de Champagne, ſel, gros poivre; couvrez la poiſſonniere, & le faites cuire pendant une heure; pendant qu'il cuit vous marquez une grande glace avec trois livres de ruelle de veau, une demi-livre de jambon; mouillez avec bon bouillon; faites cuire à petit feu, & enſuite vous le paſſez au tamis pour le faire réduire en glace; ayez huit pigeons à la cuiliere; échaudez & trouſſez les pattes en dedans; faites-les blanchir, & piquez tout le deſſus avec du menu lard; ayez auſſi autant de petits grenadins de ruelle de veau à peu près de même groſſeur, que vous faites auſſi piquer de menu lard & blanchir; mettez-les cuire avec les pigeons; mouillez de bon bouillon. Il faut mettre dans une petite marmitte douze belles truffes entieres la peau ôtée, & douze groſſes écréviſſes que vous faites cuire enſemble;

mouillez moitié bon bouillon ; & moitié vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet ; lorsque le tout est cuit, passez la cuisson des pigeons dans un tamis ; ayez soin de la bien dégraisser, & le mettez dans votre glace que vous faites réduire sur le feu en la tournant toûjours avec une cueilliere jusqu'à ce qu'elle soit à son point ; retirez le saumon sur un plat & l'essuyez bien de sa graisse ; mettez-y aussi les pigeons & les grenadins ; glacez tout les endroits qui sont piqués, en mettant la glace par dessus avec quelques plumes qui sont ficelées ensembles pour les glacer également ; dressez le saumon dans le plat que vous devez servir, les pigeons, les grenadins autour ; & entre les pigeons & grenadins vous y mettez les truffes & les écrévisses. Pour la sauce, mettez dans une casserole un bon restaurant avec quelques cuillerées de blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir ; quand elle est à son point, & finie de bon goût, dressez-la dessus les truffes & écrévisses.

Chartreuſe.

Entrée Prenez une perdrix, que vous trouſſez en poule, quatre queues de mouton, deux cuiſſes de poulardes; après avoir blanchi les queues; mettez le tout cuire entre des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail une demi-feuille de laurier, un peu de thim, baſilic, deux cloux de girofle, ſel gros poivre; mouillez avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne; faites-cuire à très-petit feu; ayez des carottes, panais, navets, deux pieds de cellery; après les avoir tournés & coupés proprement; faites les blanchir un quart-d'heure, & les faites cuire avec du bon bouillon; prenez des épinars que vous faites blanchir; en les retirant de l'eau, preſſez-les bien & les faites cuire avec du bon bouillon; mouillez-les avec du coulis; lorſque la viande eſt cuite, paſſez-en la ſauce dans un tamis, & la mettez dans le ragoût de racines, & celui d'épinars; ayez ſoin de bien dégraiſſer. Il faut que les épinars ſoient bien épais. Le tout étant cuit, prenez une caſſerole de la grandeur du plat que vous devez ſervir, ou un

plat pareille ; couvrez en tout le fond avec les bardes de lard qui ont cuit avec la viande ; mettez la perdrix dans le milieu, l'eſtomac en deſſous, les deux cuiſſes de poularde, & les quatre queues de mouton ; dreſſez-les de façon qu'elles forment une étoile, & dans les vuides vous y mettrez en ſymeterie des épinars, du celleri, des carottes, panais, navets, le tout ſans ſauce ; tenez la caſſerole bien couverte ſur des cendres chaudes ; lorſque vous êtes prêt à ſervir, renverſez en douceur votre Chartreuſe ſur le plat que vous devez ſervir, ôtez-en les bardes de lard & prenez garde de déranger la ſymeterie de vos légumes ; eſſuyez-en bien la graiſſe, & mettez dans le fond du plat la ſauce du ragoût de légumes.

Marbré.

Gros Entremêts froid.

Ayez une douzaine d'oreilles de cochon, & une douzaine d'oreilles de veau. Le tout bien échaudé ; une langue de bœuf, trois livres de jambon, douze palais de bœuf ; faites-cuire le tout enſemble dans une marmitte avec une pinte de vin blanc, deux pintes d'eau, un gros bouquet

de perſil, ciboules, trois gouſſes d'ail, ſix cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, quelques racines, & oignons entiers, ſel, fines épices, le tout étant cuit; mettez-le égouter & réfroidir pour le couper enſuite en filets; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, avec une douzaine de truffes pelées & coupées en filets, quelques rocamboles, perſil, & ciboules hachés; paſſez-les ſur le feu; & les mouillez d'un verre de vin de Champagne; faites-les cuire un quart-d'heure; enſuite vous mettez dans cette même caſſerole qui doit être grande, tous vos filets d'oreilles de veau & de cochon, de palais de langues de bœuf, de jambon, ajoûtez des filets de blanc de poularde cuite à la broche, piſtaches coupés en filets, amandes douces coupées en filets, jaunes d'œufs durs en filets; aſſaiſonnez le tout avec ſel fin, fines épices; mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne; faites bouillir quelques bouillons juſqu'à ce qu'il ne reſte que très-peu de ſauce, & le retirez du feu; prenez une caſſerole ronde bien étamée de la grandeur que vous voulez faire votre marbré;

frotez-la par tout avec d'excellent beurre frais ; n'en mettez que ce qu'il en faut pour faire tenir du petit pain à chanter de toutes les couleurs, que vous arrangez dessus bien serrés l'un contre l'autre, en formant un dessin comme une croix de Chevalier, ou une étoile, ou quelques armoiries ; votre dessin étant fini, placez votre casserole dans un endroit frais ; mettez-y dedans tous vos filets bien mêlés ensemble ; en y pressant le jus de trois citrons ; votre marbre étant bien froid, & pris en gelée très ferme ; lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un vaisseau assez grand pour y tremper le cul de la casserole, seulement le tems qu'il faut pour détacher le marbré de la casserole, & le renversez tout de suite en douceur sur le plat que vous devez servir, qui doit être garni d'une serviette ; servez pour gros entremets froid.

Corbillon.

Prenez des filets de gibier de ceux que vous jugerez à propos, plusieurs mêlés ensembles ; mettez-les dans une casserole avec des petits oignons blan- Grosse Entrée.

chis, quelques écrévisses les petites pattes ôtées; enveloppez le tout de bardes de lard, & le faite cuire avec bon bouillon, & un verre de vin de Champagne; mettez-y aussi une demi-douzaines de petits grenadins de veau piqué de menu lard, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une petite gousse d'ail. Le tout étant cuit; passez la sauce au tamis, & la dégraissé pour la faire réduire en glace; glacez-en le dessus des grenadins, arrangez le tout dans le plat que vous devez servir entremêlés de l'un avec l'autre & une bordure de petits croutons de pain passés au beurre, versez dessus une sauce au pontise ou quelques-autres bonnes sauces; vous y mettez si vous voulez des filets de poisson ou des laitances de carpes; il ne les faut mettre avec la viande que quand elle est plus d'amoitié cuite.

Matelotte Royale.

Crosse Entrée Faites-cuire au trois quarts dans du bouillon une douzaines de crêtes; ayez trois cervelles d'agneau dégorgées; & les mettez entre des bardes

de lard avec des filets de lapreaux lardés d'anchois ; des tronçons d'anguilles lardés d'anchois, quelques laitances de carpes, des aîlerons de poulardes, une demi douzaine de groſſes écriviſſes les petites pates ôtées, quelques petits oignons blanchis ; aſſaiſonnez le tout de ſel, gros poivre, la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée, mouillez de bon bouillon, & un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic. Le tout étant cuit à propos après y avoir mis les crêtes pour les rachever de cuire ; retirez le tout pour l'égouter & le dreſſer proprement ſur le plat que vous devez ſervir, garniſez autour avec quelques croutons de pain paſſés au beurre ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; mettez-y du coulis pour la lier, & des œufs d'écréviſſes, ſi vous en avez ; faites bouillir quelques bouillons pour réduire au point d'une ſauce, dreſſez par deſſus la matelotte à la place de cette ſauce, vous en pouvez mettre une à la carpe.

Matelotte au consommé.

Entrée. Prenez des petits rayons que vous faites cuire avec de l'eau, un peu de vinaigre, sel, thim, laurier, basilic, des tranches d'oignons ; faites aussi cuire à part, des soles & des éperlans avec un peu de beurre, un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes. La cuisson faite arrangez les rayons épluchés sur le plat que vous devez servir avec les solles & les éperlans ; mettez un peu de consommé dans la cuisson des soles ; passez-la au tamis ; faites réduire au point d'une sauce ; en servant sur le poisson ; ajoutez-y une pincée de persil blanchi haché. L'on fait des matelottes de cette façon avec plusieurs sortes de poissons.

Matelottes de ce que l'on veut.

Grosse Entrée. Prenez six queues de mouton, une demi-livre de petit lard bien entrelardé, huit aîlerons de poulardes, une douzaine de petits oignons blancs ; faites blanchir le tout, & le mettez dans une casserole entre des bardes de veau & de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois

cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; faites suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, un verre de vin blanc; pour le mieux, faites cuire à moitié les queues de mouton dans du bouillon, & les mettez ensuite dans cette braise, pour les faire cuire avec le reste à très-petit feu; la cuisson faite; mettez égouter le tout pour le dresser sur le plat que vous devez servir; entremêlez l'un avec l'autre, garni de petits croutons passés au beurre; passez le fond de la sauce, & la dégraissez; mettez-y du coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce; en servant mettez-y un anchois haché, & une bonne pincée de capres entieres; servez sur la matelotte. Vous en pouvez faire de cette façon avec des queues de cochon & d'agneau, ou de ce que vous jugerez à propos.

Prussienne.

Coupez proprement les tendrons d'une poitrine de veau, & les faites blanchir, avec un morceau de petit lard coupé en morceaux tenant à la couënne; mettez-les dans une Entrée

casserole entre des bardes de lard ; la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic ; mouillez avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc ; faites-cuire à petit feu à moitié de la cuisson, mettez-y un poulet gras coupé en quatre, une anguille coupée par tronçons, sel, gros poivre ; la cuisson faite égoutez la viande & l'anguille, pour les dresser sur le plat que vous devez servir ; entremêlez l'un avec l'autre, passez-la sauce au tamis, & y mettez du coulis ce qu'il en faut pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce ; mettez-y un pain de beurre, une pincée de persil blanchi haché ; faites lier sur le feu servez sur la viande & l'anguille.

Matelotte au Général.

Entrée

Prenez huit gros oignons, que vous creusez en dedans pour les farcir avec une farce de volaille ou de gaudiveau ; mettez-les entre des bardes de lard avec autant de foyes gras, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux

de girofle, thim, laurier, basilic ; sel, poivre ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à petit feu ; ayez une douzaine de belles crêtes que vous faites cuire à part avec du bouillon, & les mettez ensuite dans une casserole avec du consommé, du blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; dressez les foyes entremêlés des oignons sur le plat que vous devez servir ; garnissez autour avec des petits croutons de pain frit ; mettez le ragoût de crêtes sur la matelotte.

Matelotte aux oignons d'Hollande.

Coupez une queue de bœuf en huit morceaux ; faites la blanchir, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre ; à moitié de la cuisson, vous y mettrez huit gros oignons rouges d'Hollande après les avoir fait blanchir ; la cuisson faite, prenez une partie de la sauce que vous passez au tamis, & dégraissez ; mettez-la dans une casserole avec un bon verre de vin rouge, du coulis ; Entrée

faites bouillir & réduire au point d'une ſauce ; dreſſez les morceaux de queue de bœuf ſur le plat avec les oignons ; garniſſez avec des croutons de pain frits ; verſez la ſauce deſſus.

Gâteau de viande de ce que l'on veut.

Entremets froid.

Suivant la groſſeur du gateau que vous voulez faire ; vous prenez la quantité de viande que vous jugez à propos, comme tranches de bœuf, gigot de mouton, ruelles de veau, un liévre deſſoſé. Le gigot de mouton eſt la viande qui convient le mieux avec ; mettez de la graiſſe de bœuf avec la viande ; hachez le tout enſemble, avec un peu de jambon crud ; aſſaiſonnez de ſel, fines épices ; perſil, ciboules, champignons, baſilic en poudre ; liez de huit jaunes d'œufs cruds, un poiſſon d'eau-de vie, deux livres de lard coupé en dez ; maniez le tout enſemble, & mettez cette farce dans une caſſerole ronde de la grandeur que vous voulez faire le gâteau ; après l'avoir foncée de bardes de lard bien épaiſſes, couvrez la caſſerole ; & mettez cuire au four pendant quatre heures ; quand il ſera froid, vous l'ôterez de la caſſerole pour le ratiſſer légérement avec un couteau juſqu'à

ce que le lard ſoit blanc & uni. Servez ſur une ſerviette.

Gâteau à l'Eſpagnol.

Faites une farce avec deux livres de ruelle de veau, une livre de graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons hachés, plein un verre à ratafiat d'eau-de-vie, ſel, gros poivre; liez de huit jaunes d'œufs; foncez une caſſerole de bardes de lard; mettez-y votre farce deſſus; faite un trou dans le milieu pour y mettre un ragoût de pigeons fini de bon goût, & réfroidi; couvrez-le avec de la même farce & des bardes de lard; faites-le cuire au four pendant deux heures; enſuite vous le renverſez en douceur ſur le plat que vous devez ſervir; ôtez les bardes, & le dégraiſſez; arroſez légérement tout le deſſus avec un peu de coulis que vous faites lier ſur le feu avec deux jaunes d'œufs cruds, un pain de beurre pané avec de la mie de pain; faites prendre couleur au four; ſervez deſſous une ſauce à l'Eſpagnole, que vous trouverez à l'article des ſauces, *Tome I.* à la place du ragoût de pigeons, vous y pouvez mettre un ragoût de filets de viande de ceux que Entrée

vous jugerez à propos, pourvû qu'il soit fini de boût, & courte sauce.

Composition de panade pour toutes sortes de Viandes.

Mettez trois jaunes & deux blancs d'œufs dans une casserole ; battez-les, & ensuite vous y mettrez trois pains de beurre de Vambre que vous aurez fait fondre au paravant ; battez-les bien jusqu'à ce que le beurre soit lié avec les œufs ; mettez-en sur la viande qui est à la broche ; panez ensuite de mie de pain ; remettez-y de ces œufs pour les repaner une seconde fois ; faites prendre une belle couleur dorée à un feu clair.

CHAPITRE III.

DE LA VOLAILLE.

De la connoissance & dissection de la Volaille

NOus avons de quatre sortes de Poulets ; celui à la Reine est le plus petit, & le plus estimé ; celui aux

œufs eſt après ; le poulet gras eſt excellent quand il eſt blanc & bien en chair ; & le poulet commun, que l'on employe pour toutes ſortes de fricaſſées. La poularde nouvelle commence à paroître dans le mois d'Avril. Pour la connoître elle doit avoir la peau fine & blanche, avec des petits tuyaux de plume comme une volaille qui ſeroit mal plumée, les pates unies & d'un gris blanchâtre. La poule que l'on employe pour donner du corps au bouillon doit être employée bien fraiche. La diſſection de la poularde & du poulet ſe fait de même. Les morceaux les plus honêtes à préſenter pour celles qui ſont rôties, ſont les aîles, enſuite les blancs. Pour celle qui eſt bouillie, il faut préférer les cuiſſes. Les principales parties ſont les aîles, les cuiſſes, l'eſtomac, le croupion & la carcaſſe. Pour les diſſequer vous prenez une fourchette de la main gauche que vous mettez ſur une aîle, & avec le couteau que vous tenez à la main droite vous en coupez les jointures de l'aîle ; ce qui vous donne la facilité de la tirer aiſément de la main gauche en tenant ferme la volaille. Après vous donnez un coup de cou-

teau dans la jointure des nerfs de la cuisse, pour la tirer de la même façon avec la main gauche comme vous avez fait à l'aîle. Vous faites la même chose pour l'autre côté ; ensuite vous coupez en deux l'estomac, le croupion, & la carcasse.

Poulets en fricassée.

Entrée Flambez, épluchez, & vuidez les poulets, coupez-les par membres & les jettez à mesure dans de l'eau tiéde pour les dégorger ; il faut aussi mettre les gigiers bien nettoyés, les foyes après avoir ôté l'amer, & les pates échaudées, & les griffes coupées ; ensuite vous égoutez le tout dans une passoire, pour les mettre dans une casserole avec du bon beurre, des champignons, quelques culs d'artichaux bien blanchis pendant un bon quart-d'heure à l'eau bouillante, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; passez le tout sur un bon feu ; quand il n'y a presque plus de sauce dans la casserole, mettez y une bonne pincée de farine ; mouillez peu à peu avec de l'eau chaude : assaisonnez de sel gros poivre ; faites bouillir

lir jusqu'à ce que les poulets soient cuits, & qu'il ne reste que très-peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez un liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême & un peu de muscade ; faites lier sur le feu ; mettez-y un filet de vinaigre, ou du verjus, si vous n'avez point de citron Il y en a qui ôte la peau des poulets pour que la fricassée soit plus blanche. Ceux qui n'aiment point la crême, délayent les œufs avec du bouillon. Il faut préférer les poulettes aux poulets, parce qu'elles sont plus tendres.

Fricassée de Poulets à la Fermiere.

Prenez des poulets en vie, que vous saignez & échaudez comme des pigeons ; vuidez-les & les coupez par membres pour les mettre tout de suite dans une casserole ; sans leur donner le tems de se réfroidir, & les passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau bouillante ; assaisonnez de sel, poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que Entrée.

les poulets ſoient cuits, & qu'il reſte peu de ſauce ; ôtez le bouquet & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou un peu d'eau, & de la muſcade ; en ſervant mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre. L'on ne fait de ces fricaſſées que lorſque l'on eſt preſſé. Elles ſont ordinairement tendres en ne laiſſant point réfroidir les poulets, parce que cela les racorniroit.

Différentes Fricaſſées de Poulets

Entrée Coupez des poulets par membres, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin de Champagne & du bouillon ; laiſſez bouillir juſqu'à ce que les poulets ſoient cuits & courte ſauce ; ôtez le bouquet, & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de muſcade, & une pincée de perſil blanchi haché très-fin, faites lier ſur le feu, en ſervant un jus de citron. Si vous voulez faire une fricaſſée de poulets aux mouſſerons ou aux morilles, vous mettez les poulets coupés par mem-

bres dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle un peu de basilic, les morilles ou mousserons, un morceau de bon beurre, du sel; laissez-les bouillir à petit feu sans les mouiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits; parce que les mousserons, ou les morilles & les poulets rendront de l'eau suffisamment; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y gros comme une noix d'excellent beurre manié de farine, & un bon verre de crême double; faites-lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la Giblottes de plusieurs façons.

Flambez & vuidez des poulets, trousſez les pates en dedans comme une poule, & les coupez en quatre; mettez-les dans une casserole avec des morilles ou des truffes, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un morceau de beurre, & tout les abbattis des poulets; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, & quelques cuil- Entrée

lerées de coulis ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites-cuire & réduire au point d une sauce liée, ôtez le bouquet ; & dégraissez & servez. L'on fait aussi des giblottes aux petits oignons. Vous preparez les poulets comme les précédens, & les mettez dans une casserole avec des petits oignons blancs blanchis, un peu de beurre ; passez & singez, mouillez de bouillon, vin blanc & coulis. Quand ils sont cuits, & la sauce dégraissée, en servant mettez-y un anchois haché & deux pincées de capres fines entieres.

Poulets à l'Etuvée.

Entrée

Ecaillez & vuidez une carpe œuvée ; coupez-la par tronçons, & la mettez dans une casserole avec les œufs, un poulet coupé par membres, une douzaine de petits oignons blancs blanchis, quelques champignons, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, une petite gousse d'ail, un morceau de bon beurre, passez le tout sur le feu ; mettez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre

de vin de Champagne & quelques cuillerées de coulis, sel, gros poivre; laissez bouillir jusqu'à ce que le poulet soit cuit & réduit à courte sauce; ôtez la carpe, le bouquet, le jambon laissez les œufs, mettez y un anchois haché & une pincée de capres fines entieres; dressez le poulet entremêlé des oignons & des œufs; garnissez avec quelques croutons de pain frits & la sauce par dessus.

Poulets à la Cavaliere.

Flambez & vuidez deux poulets gras, trousſez les pates dans le corps & applatissez-les sur l'estomac; faites-les mariner quatre ou cinq heures, avec de l'huile fine, tranches de citron la peau ôtée, persil en branche, ciboules entieres, deux gousses d'ail, thim, laurier, basilic, sel, fines épices; ensuite vous enveloppez les poulets dans des bardes de lard & du papier en double avec toute leur marinade; faites les cuire sur le gril à très-petit feu; ensuite vous ôtez les bardes & les fines herbes qui tiennent après les poulets, servez-les avec la sauce que vous jugerez à propos. Entrée

Poulets mignons aux Ecréviſſes.

Entrée Flambez & épluchez deux poulets gras, fendez les par le dos pour les vuider & deſſoſſer à forfait, mettez dedans un ſalpicon crud coupé en petits dez, fait avec ris de veau, champignons, lard aſſaiſonné de perſil, ciboules, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, arrondiſſez les poulets & les couſez; mettez deſſus des bardes de lard & les enveloppez de morceaux d'étamine pour les faire cuire dans une petite marmitte juſte à leur grandeur avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, la cuiſſon faite, ôtez l'étamine, les bardes & les ficelles, eſſuyez les bien de leur graiſſe pour les ſervir avec un ragoût de queues & coulis d'écréviſſes, vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis, page 73.

Poulets à la Perle.

Entrée Ayez deux poulets gras que vous flambez & épluchez, fendez chaque poulet en deux & les deſſoſez à forfait, à la réſerve des pates qu'il faut

laiſſer ; rempliſſez chaque moitié de poulet avec un ſalpicon comme le précédent ; donnez la forme d'une perle à chaque moitié de poulet, la pate ſert de pointe en la coupant aſſez près, couſez & ficelez ; faites-les cuire entre des bardes de veau & du lard ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, deux tranches de citron la peau ôtée, un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, peu de thim, laurier, baſilic, ſel gros poivre ; faites-cuire à petit feu ; paſſez le fond de la ſauce au tamis & la dégraiſſez ; mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur les poulets.

Poulets au vin de Champagne.

Flambez deux gros poulets gras bien blanc ; après les avoir vuidés vous les trouſſez en poule & les lardez de gros lard, foncez une caſſerole avec tranches de jambon & bardes de veau ; mettez les poulets dans une caſſerole avec du lard fondu pour les faire revenir, & enſuite les mettre ſur les bardes de veau avec le lard qui Entrée

vous a servi à les passer ; couvrez avec des bardes de lard, deux tranches de citron sur l'estomac des poulets, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, quelques champignons entiers ; faites suer un quart-d'heure sur un petit feu, & y mettez un bon verre de vin de Champagne ; rachevez de faire cuire à petit feu ; mettez du coulis dans le fond de la sauce après les avoir dégraissez, & passez au tamis. Servez sur les poulets.

Poulets au Pontife.

Entrée Faites blanchir & cuire à moitié huit ou dix petits oignons blancs, étant égoutés, mettez-les mariner avec des truffes coupés en dez, deux foyes gras, de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, basilic, le tout haché très-fin ; prenez deux moyens poulets gras que vous flambez ; vuidez & désossez à fortfait à la réserve des pates, rempliſſez-les en dedans avec ce que vous avez fait mariner ; trouſſez les pates sur l'estomac, & cousez les poulets ; faites-les refaire sur le feu avec du beurre dans

une caſſerole ; mettez-les cuire à la broche avec deux tranches de citron ſur l'eſtomac couvert de bardes de lard & enveloppez de papier. Servez les avec une ſauce au Pontife que vous trouverez à l'article des ſauces, page 148. *Tome I.*

Poulets à la Folette.

Coupez proprement des carottes & panais, que vous faites cuire dans du bouillon avec une demi-douzaine de petits oignons blancs ; mettez dans une caſſerole des truffes & champignons coupés en gros dez, une tranche de jambon auſſi coupée en dez, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, deux pains de beurre ; paſſez le tout ſur le feu ; ſingez & mouillez de jus de veau, un verre de vin de Champagne ; faites-cuire à petit feu : la cuiſſon faite après l'avoir dégraiſſée & mis un peu de coulis pour lier le ragoût ; mettez-y les carottes, panais, petits oignons & une poignée d'olive les noyaux ôtés, faites-cuire à la broche deux poulets à la Reine farcis de leur foye bien Entrée

enveloppé de lard & de papier. Servez le ragoût dessus.

Poulets à la Belle-Vûe.

Entrée Faites-cuire aux trois quarts dans du bouillon huit ou dix petits oignons blancs, étant bien égoutés; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, deux tranches de citron la peau ôtée, truffes, foyes gras coupés en gros dez, sel, gros poivre, passez le tout ensemble sur un petit feu pendant une demi heure sans le mouiller; mettez le réfroidir; ayez deux poulets gras bien blancs que vous dessosez à fort fait après les avoir flambés rempliſſez les avec votre ragoût, & les enveloppez dans des bardes de lard, sel, gros poivre, quelques ciboules entieres & persil en branches, deux feuilles de papier bien huilé; faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, pendant une demi-heure: ensuite vous ôtez le papier, le lard; essuyez-les de leur graisse & les servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la Mariée.

Entrée Désossez à fort fait deux petits poulets gras, rempliſſez-les de foye gras

coupés en gros dez, maniez avec persil, ciboules, une échalotte, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, lard rapé; mettez-les mariner dans de l'huile, & ensuite vous les enveloppez de bardes de lard, tranches de veau & de jambon; enveloppez de deux feuilles de papier, mettez-les dans une casserole pour les faire cuire entre deux cendres chaudes; la cuisson faite, servez-les avec une sauce à la Nompareille, que vous trouverez à l'article des sauces, page 123.

Poulets à l'Italienne.

Lardez deux moyens poulets gras avec du lard & du jambon, après les avoir flambés, vuidé & trouſſé les pate dans le corps; faites-les revenir dans une casserole sur le feu avec un peu d'huile; mettez-les dans une casserole foncée de tranches de veau, avec l'huile que vous les avez passé; un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches; faites suer une demi-heure; mouillez ensuite avec un verre de vin de Champagne, la Entrée

cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce au tamis, & dégraiſſez ; mettez-y la moitié d'un pain de beurre manié de farine ; faites lier ſur le feu, & ſervez ſur les poulets.

Poulets à l'Aſpic.

Entrée Faites-cuire à moitié huit petits oignons blancs que vous laiſſez entiers, & les mettez dans une caſſerole avec des truffes & foyes gras coupés en dez, perſil, ciboules, échalottes hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, deux cuillerées d'huile ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce que le tout ſoit cuit ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; laiſſez réfroidir ; ayez deux poulets gras que vous flambez, vuidez ; ôtez le brechet ; rempliſſez les poulets avec votre ragoût ; couſez les pour qu'il ne ſorte pas, & les faites revenir ſur le feu dans une caſſerole avec un peu d'huile pour les faire cuire enſuite à la broche enveloppés de lard & de papier ; ſervez-les avec une ſauce à l'aſpic, que vous trouverez à l'article des ſauces, page 136.

Fillets de poulets à la Béchamel pannés.

Flambez & vuidez trois poulets gras, enlevez la culotte de chaque poulet. C'eſt-à-dire de couper les deux cuiſſes tenant enſemble avec le croupion ; mettez-les à part, elles vous ſerviront pour un autre entrée ou hors-d'hœuvre ; faites-cuire les eſtomacs, & les aîles à la broche enveloppés de papier ; quand elles ſeront cuites & froides ; coupez tous les blancs en filets pour les mettre dans une ſauce à la Béchamel, & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; panez le deſſus de mie de pain ; enſuite vous arroſez légérement la mie de pain avec du bon beurre ; faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Le Béchamel ſe fait en mettant dans une caſſerole une tranche de jambon, zeſtes de racines, tranches d'oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un morceau de beurre ; paſſez le tout ſur un petit feu pendant un quart-d'heure ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un demi-ſeptier de crême, autant de lait ; faites bouillir & ré-

Hors-d'œuvre.

duire au point d'une ſauce liée; paſſez-la au tamis, & y mettez les filets de poulets.

Filets ſoufflés à la Béchamel.

Hors-d'œuvre

Mettez dans une caſſerole un morceau de bon beurre avec une tranche de jambon, trois échalottes un peu hachées, une petite pointe d'ail, quelques feuilles de baſilic, un oignon en tranches; paſſez le tout ſur le feu; fingez un peu fort, & mouillez avec de la crême; faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée, & la paſſez au tamis clair; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; mettez-y des filets de viande cuite à la broche; comme volailles, lapreaux, perdreaux; ajoûtez-y deux blancs d'œufs fouettés, ſautez le tout enſemble; dreſſez les filets dans le plat que vous devez ſervir; panez le deſſus de mie de pain, & ſur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois, proche les uns des autres; faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere; ſervez chaudement.

Fleurons à la Brunette.

Il faut prendre des moules creux à petits pâtés ; garnissez-en tous les dedans avec des bardes de lard que vous coupez le plus mince qu'il vous est possible ; mettez sur les bords des tranches de truffes coupées en fleurons ou autres dessins ; & pour former le dessin, vous mettez dans les vuides des herbes à ravigotte un peu blanchies & légérement pilées ou bien du persil aussi blanchi ; lorsque tous vos moules sont garnis dans le fond & autour, frottez les par tout avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble ; ensuite il faut hacher les rognures des truffes qu'ils vous restent des fleurons avec du blanc de volaille cuite à la broche, de la tétine de veau & un peu de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre & demi échalotte liez cette farce de quatre jaunes d'œufs, & la mettez dans vos moules sur les fleurons. Si vous avez un petit salpicon froid vous ferez un trou dans le milieu de la farce pour en mettre un peu à chacun ; couvrez avec de la même farce, & ensuite avec un peu de lard ; mettez cuire au four d'une chaleur

Hors-d'œuvre

comme pour des petits pâtés. Il ne faut qu'un bon quart-d'heure pour la cuisson ; lorsqu'ils sont cuits vous ôtez les bardes de lard de dessus, & renversez chaque moule sur un couvercle de casserole ; ôtez-en légrement le dessus, crainte de déranger les fleurons ; servez avec une bonne sauce de consommé, ou vous aurez mis un demi-verre de vin de Champagne.

Poulets à la Bricoliere.

Entrée Flambez & désossez plusieurs petits poulets gras ; il ne faut laisser que les pates que vous croisez sur l'estomac ; faites-les revenir sur le feu dans une casserole dans un peu d'huile fine, & deux tranches de citron pour les tenir blancs ; foncez une casserole de tranches de veau, & de jambon ; mettez les poulets dessus avec l'huile & le citron ; couvrez de bardes de lard un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre ; faites suer un quart-d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne ; rachevez de cuire ; ensuite vous passez le fond de la sauce & la dé-

graiſſez ; mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce, ſervez ſur les poulets.

Petits Pouſſins aux Pavies.

Ayez trois poulets à la Reine tout ce que vous trouverez de plus petit, & bien ronds ; flambez-les & vuidez, trouſſez les pates, & les faites refaire dans du beurre ſur le feu ; mettez les cuire à la broche avec des tranches de citron ſur l'eſtomac ; enveloppez de bardes de lard, & de papier ; ſervez-les avec un ragoût de pavies. Prenez des pavies confits au vinaigre que vous coupez en filets, après avoir ôté la peau & fait tremper dans de l'eau tiéde pour leur ôter le goût de vinaigre ; vous mettez dans une caſſerole un peu de conſommé avec du coulis que vous faites réduire au point d'une ſauce ; aſſaiſonnez d'un bongoût ; mettez y les pavies ſeulement pour faire chaufer : vous pouvez encore mettre les pavies par quartiers ſans les couper en filets. Entrée.

Poulets à la Pierrettes.

Levez à crud les aîles de trois Entrée

poulets gras un peu forts; piquez-les toutes comme des fricandeaux, deux avec du lard, deux avec du jambon & deux avec des truffes; mettez-les cuires entre des bardes lard, un bouquet de fines herbes, un peu de consommé, & un demi-verre de vin de Champagne; la cuisson faite, passez le fond de la sauce; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce; pour les aîles vous les glacez par dessus comme un fricandeau avec une glace de veau; servez la sauce dessous.

Fricassée de Poulets à la Bourdois.

Entrée Flambez, épluchez & vuidez deux poulets, coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec tous leurs abattis, des champignons une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; passez-les sur le feu avec un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; faites bouillir jusqu'à ce que les poulets soient cuits & réduits à courte sauce; liez-les avec trois jaunes

d'œufs délayés avec du bon bouillon, & un filet de verjus ; dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & les laiſſez réfroidir ; enſuite, vous panez tout le deſſus avec de la mie de pain, & ſur la mie de pain, des petits morceaux de beurre gros comme des pois proches les uns des autres ; faites prendre couleur au four ou, deſſous un couvercle de tourtiere; ſervez chaudement.

Des Couleurs que l'on ſe ſert à la Cuiſine.

Pour le rouge l'on prend de la bétterave cuite au four, d'un beau rouge ; après l'avoir pilée : il faut la paſſer à l'étamine, & la délayer avec du conſommé ; qu'elle reſte épaiſſe ; vous faites une eſpéces de petite pâte légére que vous découpez avec des moules en cœur ou autres façons, & l'appliquez ſur la volaille ou autre viande ; après avoir mouillé la viande avec du blanc d'œuf pour faire tenir la couleur ; enſuite mettez la viande au four ſeulement un moment pour faire ſécher. Le jaune ſe fait avec du jaune d'œuf dur paſſé à l'étamine & délayé avec une cuillerée de conſommé. Le verd ſe fait avec des épinars blan- Entrée.

chis passés à l'etamine après les avoir pilés ; vous les délayez aussi avec une cuillerée de consommé. Avec ces couleurs l'on en fait des nuances suivant ce que l'on veut faire.

Poulets Historiés.

Entrée Prenez deux poulets gras bien blancs ; que vous flambez & vuidez ; coupez les pates à moitié, & laissez le reste dans leur longueur ; arrêtez les cuisses avec une ficelle & un éguille à bride ; faites-les revenir dans du beurre & un jus de citron pour conserver leur blancheur ; ensuite vous les retirez du beurre ; essuyez bien l'estomac avec un linge blanc ; prenez des gros oignons entiers que vous coupez de l'épaisseur d'un petit écu en forme de cercles, l'oignon coupé de cette façon vous donne des cercles de plusieurs grandeurs ; il faut choisir ceux qui vous conviennent le mieux pour faire le dessin que vous jugez à propos sur l'estomac des poulets : vous pouvez faire une étoile, une croix de chevalier, & même des armoiries pour ceux qui savent assez le dessin ; pour cet effet vous coupez les cercles d'oignons de la façon que vous jugez à propos, & les trempez à mesure dans du blanc d'œuf

fouetté, & les placez à mesure sur l'estomac du poulet. Lorsque votre dessin est formé avec les cercles d'oignons, vous rempliſſez tous les dedans avec des couleurs différentes: Pour du rouge vous y mettez des œufs d'écrévisses ou du jambon haché: pour du verd, des herbes à ravigotte blanchies & hachées; pour du jaune, des œufs durs hachés, pour du blanc, du blanc de volaille haché. Avant que de mettre les couleurs, il faut froter la place où vous les devez mettre avec un peu de blanc d'œuf, que vous mettez avec une plume, afin qu'elles se collent sur l'estomac du poulet. Lorsque les poulets sont finis vous foncez une casserole avec tranches de jambon, ruelle de veau; mettez les poulets sur le veau; couvrez l'estomac des poulets avec des bardes de lard, & dans les vuides un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, le quart d'une feuille de laurier, une tranche de citron la peau ôtée, sel, gros poivre; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, & un verre de bon bouillon; mettez sur les bardes une demi-feuille de papier blanc; cou-

vrez la caſſerole, & faites cuire ſur un moyen feu pendant une heure ; la cuiſſon faite, enlevez doucement les bardes de lard de deſſus les poulets, de crainte de déranger le deſſin : faites réduire la cuiſſon des poulets ; ajoûtez-y deux petites cuillerées de blond de veau pour la lier ; ayez ſoin de bien dégraiſſer, & paſſez au tamis : Servez deſſous les poulets.

Culotttes de Poulets aux petis oignons.

Entrée Il faut prendre les culottes des poulets dont vous aurez mis les blancs en filets ; ficelez-les pour leur donner la forme que vous voulez ; paſſez-les ſur le feu avec du beurre frais, & les faites-cuire dans une caſſerole foncée de jambon, bardes de lard, un bouquet garni, une moitié de citron en tranches, & des petits oignons blancs blanchis à moitié cuits ; couvrez de bardes de lard & faites-cuire à la braiſe à petit feu avec un verre de vin de Champagne ; lorſqu'ils ſont cuits prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis ; mettez-y deux cuillerées de blond de veau ; faites-bouillir enſemble, & dégraiſſez ; dreſſez les culottes de poulets, les oignons autour, & la ſauce par-

dessus, après avoir mis un jus de citron.

Poulets en Ecrévisses.

Flambez deux ou trois poulets gras de moyenne grosseur ; désossez-les à sorfait ; roulez-les de façon que le côté du col soit un peu en pointe, & les faites-cuire entre des bardes de lard, une tranche de jambon ; deux tranches de citron la peau ôtée, un verre de bon restaurant, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail. Il faut avoir autant de très grosses écrévisses que vous avez de poulets, & les mettez-cuire avec. Il ne faut au plus qu'une heure de cuisson. Lorsqu'ils sont cuits & essuyés de leur graisse, pour les dresser sur le plat que vous devez servir, faites entrer le côté qui est pointu dans la queue d'une écrévisse, la grosse coquille sur le milieu, & les grosses pates sur le côté ; vous prendrez le fond de la sauce que vous dégraissez & passez au tamis ; ajoûtez-y un peu de blond de veau pour la lier ; faites réduire au point d'une sauce. Servez sur les poulets. Entrée

Poulets à la broche avec ragoût de légumes.

Entrée. Ayez deux poulets gras de moyenne groſſeur que vous flambez, épluchez & vuidez; farciſſez-les avec leurs foyes hachés, maniez avec du lard rapé, ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées, trouſſez les pates; faites refaire les poulets avec du beurre, & les mettez cuire a la broche après leur avoir mis quelques tranches de citron ſur l'eſtomac pour les tenir blancs, enveloppez de lard, & de papier; vous les ſervirez avec le ragoût de legumes que vous jugerez à propos comme aux épinars, aux moriles, aux mouſſerons, aux petits melons, aux pois, aux montans, aux cardes, aux petits oignons, aux racines, au celleri, aux cornichons, aux olives; vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts.

Poulets à la broche à différentes ſauces.

Entrée Préparez des poulets, & les faites cuire à la broche comme les précédens; vous les ſervirez avec la ſauce que

vous voudrez comme ſauce à la Nompareille, à la Nivernoiſe, à l'Italienne, à la Mariniere, au Céladon, au Coloris, au conſommé, à la Saxe, à la liaiſon, à l'ozeille à la Mariette, au cerfeuil, au perſil, à la civette, à la garonne, au fenouil, à l'Amiral, à la Royale, à la Flamande, à la hâte, à l'avare, au verjus, aux pauvre homme, à la ravigotte, à la Madeleine, à l'aſpic, à la Belle-Vue, à la Polonoiſe, au foyes, aux capres, à la carpe, à la Béchamel, ſauce hachée, à la Nonette, ſauce verte, ſauce piquante, au bleu céleſte, au Pontife, à la Nichon, au Révérend, à la Milanoiſe, à l'orange, à l'échalotte, à la Reine, aux truffes, au Général, à l'Eſpagnole, vous trouverez la façon de les faire à l'article des ſauces, page 123. juſqu'à la page 155. *Tome I.*

Poulets à l'Excellence.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de petit lard bien entre-lardé coupé en tranches minces, faites le ſuer juſqu'à ce qu'il ſoit cuit aux trois quarts; enſuite vous mettrez dans la même caſſerole des truffes & foyes gras coupés en tranches, perſil, ciboules, échalottes hachées, gros poi- Entrée

vre ; passez le tout ensemble sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit ; mouillez avec avec un demi-verre de vin de Champagne ; en finissant ; mettez-y deux jaunes d'œufs pour que le ragoût soit bien lié ; & le mettez réfroidir ; ayez deux poulets gras bien blancs que vous flambez & vuidez ; détachez la peau d'avec la chair entre les aîles & les cuisses pour y faire entrer une partie du ragoût, & le reste dans le corps ; trousſez les poulets, & les cousez ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre & un jus de citron ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier pour les servir avec une sauce faite de cette façon ; foncez une casserole avec des petits morceaux de lard, tranches de veau, deux tranches de jambon, zestes de panais, carottes, deux oignons en tranches, une racine de persil, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle, un peu de muscade, une cuillerée d'huile, faites suer une demi-heure la casserole bien couverte ; ensuite vous mouillez avec un verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon ; faites bouillir deux heures à très-

petit, feu & la passez au tamis après l'avoir dégraissée. Lorsque vous êtes prêt à servir vous avez trois échalottes blanchies que vous hachez, & les maniez avec un pain de beurre & une pincée de farine; faites-lier sur le feu pour la servir sur les poulets.

Poulets à la Jardiniere

Foncez une casserole, de quelques tranches de veau une tranche de jambon, panais, oignons en tranches, zestes de carottes, quelques feuilles de basilic; faites suer à petit feu & un peu attaché; mouillez avec un verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon, mettez-y une gousse d'ail & deux cloux de girofle; faites bouillir à petit feu, & réduire au point d'une sauce que vous dégraissez & passez au tamis; ajoûtez-y une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché très-fin, & un pain de beurre manié avec une pincée de farine; faites lier cette sauce, & la servez sur des poulets cuits à la broche & bien blancs. Entrée

Poulets à la Bonne amie.

Levez les aîles de quatre poulets gras mortifiés, après avoir ôté la Entrée

peau vous les applatiſſez un peu en les battant légérement avec le manche d'un couteau ; faites-les mariner avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, deux feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, & de l'huile fine, arrangez les huit aîles de poulets dans une grande caſſerole ſans être les unes ſur les autres avec tout leur aſſaiſonnement ; mettez-les ſur un bon feu pour les faire cuire, quand elles ſeront cuites d'un côté, vous les retournerez de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuiſſon ; retirez-les de la caſſerole pour les dreſſer ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez dans la caſſerole deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir & dégraiſſez, en ſervant ſur les aîles mettez-y un jus de citron.

Poulets en Papillottes.

Entrée Faites une farce avec trois jaunes d'œufs durs, deux foyes gras, tétine de veau, moëlle de bœuf, ciboules, champignons hachés ; liez cette farce de deux jaunes crus, ſel, poivre ; flambez & déſoſſez à fortfait

deux poulets gras & les coupez chacun en quatre ; mettez de cette farce dans chaque morceau ; couſez-les après les avoir roulés pour les faire mariner avec un peu de lard fondu & autant de bon beurre, ſel, fines épices, champignons, perſil, ciboules hachées ; enveloppez les poulets dans des bardes de lard avec tout leur aſſaiſonnement, enſuite deux doubles de papier, bien ſerrés comme des papillottes ; faites-les cuire dans un four doux ou deſſous un couvercle de tourtiere, la cuiſſon faite ; développez-les & ramaſſez toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, & le jus pour le mettre dans une caſſerole avec un peu de coulis, un demi-verre de conſommé ; faites bouillir & dégraiſſez ; ſervez ſur les poulets après avoir mis un jus de citron.

Poulets à la Dauphine.

Ayez deux poulets gras bien blancs, que vous flambez, vuidez, & épluchez, farciſſez-les avec leur foye, deux pains de beurre, muſcade, ſel, gros poivre, baſilic en poudre, perſil, ciboules, champignons hachés, liez de deux jaunes d'œufs ; faites-les cuire à la broche. La cuiſſon fai- Entrée.

te ; levez les cuiſſes & les aîles ſans les détacher pour y mettre entre de la mie de pain, maniez avec deux pains de beurre, échalottes, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, muſcade rapée ; mettez les poulets dans une caſſerole l'eſtomac deſſous avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de conſommé ; faites migeoter ſur un très-petit feu pendant un quart-d'heure ; en ſervant un jus de citron.

Poulets en Sauciſſons.

Entrée Ayez une farce fine faite avec de la mie de pain deſſéchée avec de la crême, blanc de volaille cuite à la broche, tétine de veau blanchie & un peu de panne ou de la mouëlle de bœuf, quelques oignons cuit dans la cendre, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, fines épices, plein une cuilliere à bouche d'eau-de vie, liez de cinq jaunes d'œufs cruds ; faites un ſalpicon crud avec un ris de veau blanchi, quelques foyes de volailles, des champignons, le tout coupé en dez, & maniez avec un peu de ſel, gros poivre ; prenez deux poulets que vous flambez, épluchez & vuidez,

fendez-les sur le dos pour les desfoſſer à fortfait ; mettez-y dessus une partie de la farce, & sur la farce le salpicon ; roulez les poulets en saucisson ; ficelez-les pour les faire tenir, & les mettez cuire avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de bouillon entre des bardes de lard. La cuisson faite, mettez réfroidir, ensuite vous mettez le reste de la farce autour des poulets, & les enveloppez de crépine, après avoir soudé la crépine pour la faire tenir avec de l'œuf battu; trempez-les tout à fait dans l'œuf pour les paner ; mettez-les sur une tourtiere foncée de quelques bardes de lard pour mettre au four ou dessous un couvercle de tourtiere, jusqu'à ce que la crépine soit cuite & d'une belle couleur dorée, pour la sauce, passez la cuisson des poulets que vous dégraissez, & y mettez un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; servez dessous les poulets.

Poulets à l'Amiral.

Flambez & vuidez deux poulets gras bien blancs ; farcissez-les, avec leurs foyes, truffes hachées, persil, Entrée

ciboules, lard rapé, sel, gros poivre, faites-les refaire dans du beurre après les avoir trouſſé ; mettez-les cuire à la broche avec quelques tranches de citron ſur l'eſtomac enveloppés de bardes de lard & de papier, vous les ſervirez avec un ragoût de cette façon : Ayez des huitres dont vous ôtez les barbues & le durillon ; faites-les blanchir dans leur eau ; frotez le fond d'une caſſerole avec un pain de beurre ; mettez-y deſſus un lit de tranches de truffes aſſaiſonné légérement de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachés ; mettez deſſus un lit d'huitres, & continuez de cette façon en arroſant avec un peu d'huile fine ; couvrez la caſſerole, & faite ſuer un quart-d'heure ſur de la cendre chaude ; enſuite vous égoutez les truffes, & les huitres pour les dreſſer ſur les poulets ; mettez un peu de coulis & un demi-verre de vin de Champagne dans la caſſerole ; faites bouillir & dégraiſſer, preſſez y un jus de citron, & ſervez en arroſant légérement ſur les truffes & poulets.

Poulets à la Tartarre.

Vuidez & trouſſez en poule deux poulets gras ; faites-les refaire, & les fendez en deux ; mettez-les mariner avec de la bonne huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; faites tenir de la marinade le plus que vous pourez après les poulets pour les paner de mie de pain, & les mettez griller à petit feu en les arroſant avec le reſtant de la marinade, & les ſervirez avec une ſauce à la rémoulade dans une ſaucière : vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, page 143. *Tome I.* Entrée

Poulets entre deux Plats.

Flambez & vuidez deux poulets, lardez les moitié lard, & moitié jambon après les avoir farcis avec une farce de leur foye, mettez-les entre deux plats avec des bardes de lard, ſel, gros poivre, baſilic, cloux de girofle en poudre zeſtes de carottes & panais, tranches d'oignon, perſil en branches, deux tranches de citron la peau ôtée, un demi-verre de vin de Champagne ; faites-cuire à très petit feu ſur de la Entrée

cendre chaude ; la cuiſſon faite ; dégraiſſez la ſauce pour la paſſer au tamis ; faites la lier ſur le feu en y mettant un demi-pain de beurre de Vambre manié avec un peu de farine ; ſervez ſur les poulets qui doivent être bien blancs.

Poulets marinés.

Entrée Coupez par membre des poulets comme ſi vous vouliez faire une fricaſſée ; mettez-les dégorger dans de l'eau tiéde, après les avoir égoutés, mettez-les prendre du goût pendant deux ou trois heures dans une marinade faite avec un peu d'eau, du vinaigre, ſel poivre, tranches d'oignons & de citron, perſil en branche, ciboules entieres, baſilic, thim, laurier, une gouſſe d'ail, cloux de girofle ; tenez la marinade ſur de la cendre chaude pour qu'elle prenne plus de goût, après avoir égouté les poulets & bien eſſuyés avec un linge, vous trempez chaque morceau dans du blanc d'œuf fouetté, & les farinez à meſure ; faites-les frire dans une friture neuve pour qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée ; ſervez garni de perſil frit.

Poulets à la Sainte Menehoult.

Ayez deux poulets gras ou communs si vous voulez pourvû qu'ils soient bien en chair, que vous flambez & vuidez; trouſſez les pates dans le corps & les applatiſſez un peu, lardez-les avec du jambon & du lard; faites-les cuire à très-petit feu dans une Sainte Menehoult qui se fait en mettant dans une caſſerole une petite cuillerée de farine que vous délayez avec du lait; mettez-en ſuffiſamment pour que les poulets puiſſent tremper dedans; aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, cloux de girofle, coriandre, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, zeſtes de racines, un morceau de beurre; mettez ſur le feu, tournez juſqu'à ce que le lait bouille, & y mettez enſuite les poulets: La cuiſſon faite, égoutez les poulets, & les trempez dans le gras de leur cuiſſon pour les paner de mie de pain; faites-les colorer deſſous un couvercle de tourtiere ou dans le four; ſervez avec une ſauce à la Nivernoiſe, que vous trouverez à l'article des Entrée

ſauces, page 123. *Tome I.* ou telle autre ſauce que vous voudrez pourvû qu'il y ait un peu d'acide.

Fricandeaux de Poulets à l'Eſpagnole.

Entrée Ayez pluſieurs poulets gras de moyenne groſſeur que vous flambez & vuidez, déſoſſez-les à fortfait en les laiſſant entiers; farciſſez-les avec une farce de foyes gras, lard rapé, deux jaunes d'hœufs, ſel, poivre, une échalotte hachée très-fin, couſez-les pour que la farce ne ſorte point; faites-les refaire ſur le feu avec un peu de beurre & les eſſuyez; piquez-en tout le deſſus avec du lard comme un fricandeau; faites-les cuire dans un bon bouillon, avec une tranche de jambon, & un bouquet de perſil, ciboules, un peu de baſilic, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail. La cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce, & la faite réduire en glace pour glacer tout le deſſus des poulets: ſervez avec une ſauce à l'Eſpagnole que vous trouverez à l'article des ſauces, page 139. *Tome I.*

Poulets au Verd-Pré.

Flambez & vuidez les poulets, farciſſez-les dans le corps avec leur foyes, lard rapé, perſil ciboules hachés très-fin, ſel, gros poivre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; ſervez avec une ſauce de cette façon: Mettez dans une caſſerole, une pincée de farine maniée avec deux pains de beurre, une gouſſe d'ail piquée d'un clou de girofle, ſel, gros poivre, un verre de bon conſommé, une bonne pincée de perſil blanchi, & haché très-fin, laiſſez infuſer le tout enſemble une demi-heure, & le tourner ſur le feu pour faire lier la ſauce, ôtez l'ail, en ſervant un grand jus de citron. Entrée

Poulets à la Cardinal.

Flambez & épluchez deux poulets gras bien blancs, & d'égale groſſeur, déſoſſez le brichet & l'eſtomac, détachez la chair d'avec la peau ſans la déchirer en y paſſant légérement le doigt, pour y faire entrer par tout un beurre d'écréviſſes, aſſaiſonnez légérement de ſel, gros poivre, deux Entrée

feuilles de basilic, & une échalotte hachée très-fin, cousez bien les poulets pour que le beurre ne puisse pas sortir; faites les refaire légérement dans un peu de beurre sur le feu, & ensuite cuire à la broche envelopés de lard & de papier, vous les servirez avec une bonne sauce d'un bon consommé où vous y mettrez un demi-verre de vin de Champagne, & un peu de coulis pour la lier, en servant, vous y mettrez gros comme une noix de beurre décréviſſes; faites lier sur le feu & servez sur les poulets.

Matelottes de poulets à la broche.

Entrée Ayez une douzaine de petits oignons blancs blanchis, que vous mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, échalottes, thim, laurier, basilic, deux ou trois foyes gras, un morceau de beurre; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec un verre de vin blanc, du coulis, & du bouillon, sel, gros poivre, faites-cuire à petit feu; coupez des mies de pain en rond & les faites frire dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée: vous avez

deux poulets gras d'égale groſſeur, bien blancs, que vous faites cuire à la broche, & les ſervez avec le ragoût de matelotte entre mêlé de petits croutons; ajoutez-y un filet de vinaigre en ſervant, ou des capres fines entieres.

Matelotte de poulets à l'anguille

Flambez & vuidez deux poulets, après les avoir épluché vous les coupez en quatre, & les mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, une douzaine de petits oignons blancs blanchis; paſſez les ſur le feu; ſingez & mouillez avec un demi ſeptier de vin blanc & deux ou trois cuillerées de coulis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; à moitié de la cuiſſon vous y mettrez une anguille coupée par tronçons, deux pincées de capres fines entieres: la cuiſſon faite, ſervez garnie de croutons de pain paſſés au beurre. Entrée

Matelotte de poulets cuits

Coupez par membres des poulets cuits à la broche; ôtez-en la peau, dreſſez-les dans le plat que vous devez Entrée

ſervir ; mettez-y du bouillon pour les faire chaufer ; lorſque vous êtes prêt à ſervir vous égoutez le bouillon ; & dreſſez ſur les poulets un ragoût de petits oignons quelques écréviſſes & des croutons de pain frits. Le ragoût ſe fait en faiſant blanchir des petits oignons blancs ; retirez-les de l'eau bouillante pour les metre dans l'eau fraiche ; après les avoir épluché, faites-les cuire avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, deux cloux de girofle : aux trois quarts de la cuiſſon, mettez-y une demi-douzaines d'écréviſſes, peu de ſel, gros poivre ; en ſervant un filet de vinaigre.

Grenadin de Poulets.

Entrée. Coupez en dez des foyes gras, champignons, ris de veau blanchis, maniez le tout avec du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, échalottes, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre ; mettez ce falpicon dans des moyens poulets que vous aurez flambés, épluchés & déſoſſés à fort fait, en les ouvrant par le dos ; cou-

ſez les poulets en les arrondiſſant ; faites-les refaire ſur le feu dans un peu de beurre, après les avoir eſſuyés ; vous piquez tout le deſſus avec du menu lard, & les mettez cuire dans une caſſerole avec bon bouillon, une tranche de jambon & du veau ; la cuiſſon faite paſſez le fond de la ſauce, & la dégraiſſez pour la faire réduire en glace, glacez tout le deſſus des poulets ; ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets aux truffes.

Foncez une caſſerole avec une tranche de jambon, des tranches de veau ; arrangez-y deſſus des poulets préparés comme pour la broche, des truffes coupées en tranches ou entieres, un bouquet de perſil, ciboules, un peu de baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, mouillez avec deux cuillerées d'huile, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure ſur un moyen feu, & mouillez avec un bon verre de vin de Champagne ; faites cuire ſur de la cendre chaude, enſuite vous paſſez le fond de la ſauce pour la dé- Entrées

graiſſer ; ajoutez-y deux cuillerées de coulis pour la lier & réduire au point d'une ſauce ; dreſſez les truffes autour des poulets, & la ſauce par deſſus. Les poulets aux truffes en entrée de broche ſe font en farciſſant les poulets avec leurs foyes & une truffe hachées ; faites-les cuire à la broche, & les ſervez avec un ragoût de truffes.

Poulets à la liaiſon aux petits œufs compoſés.

Entrée Coupez deux poulets en quatre ; après les avoir flambés & épluchés mettez-les dans une caſſerole entre des bardes de lard, un verre de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic, un pain de beurre manié d'une pincée de farine, ſel, gros poivre, une tranche de jambon, un demi-verre de conſommé ; la cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce, & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de la même ſauce ; ajoutez y des petits œufs, faites lier ſur le feu ; ſervez ſur les poulets. Les petits œufs ſe font de cette façon : Mitonnez une pincée

de mie de pain dans un peu de consommé jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; mettez-la dans un mortier, avec une échalotte hachée très-fin, plein une cuilliere à bouche de moëlle de bœuf fondue & passée au tamis, cinq jaunes d'œufs durs, basilic en poudre, sel, poivre ; pilez le tout ensemble, & y ajoutez trois jaunes d'œufs cruds ; le tout étant bien mêlé, mettez-le sur une table avec un peu de farine, pour les couper par petits morceaux que vous roulez dans vos mains un peu farinées, & leur donnez la figure des petits œufs naturels, faites-les cuire un instant dans du bouillon qui soit bouillant pour qu'il les saisisse ; après les avoir égoutés vous les mettez dans la liaison.

Poulets à la Saint Cloud.

Flambez & vuidez deux moyens poulets gras pour les défoſſer à fort fait & ne leur laissez que les pates ; rempliſſez-les d'un ragoût cuit & bien lié ; fait avec des petits oignons, truffes, foyes gras, anchois coupés en dez, cousez les poulets apres les avoir troussés comme s'ils n'étoient Entrée

point déſoſſés ; faites-les refaire dans de l'huile, & les mettez cuire entre des bardes de lard, tranches de citron, un peu de conſommé, faites-cuire ſur de la cendre chaude ; paſſez le fond de la ſauce, après l'avoir dégraiſſée vous-y ajoutez un peu de coulis pour la lier ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; ſervez ſur les poulets ; vous pouvez auſſi les ſervir avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la Villageoiſe.

Entrée Otez le brichet à deux moyens poulets gras, après les avoir flambés épluchés & vuidez, trouſſez les pates dans le corps ; faites-le refaire dans un peu de beurre ; piquez le milieu de l'eſtomac avec du perſil en branches, & les côtés avec du menu lard : mettez-les cuire à la broche, il faut avoir ſoin d'arroſer de tems en tems le perſil avec du ſain-doux chaud pour qu'il reſte verd, & qu'il ſoit croquant. Lorſque vous êtes prêt à ſervir vous avez un ragoût de concombres coupées en dez ; fini de bon goût & bien lié, que vous faites entrer dans les poulets, en les fendant ſur l'eſtomac dans le milieu du perſil,

ſervez deſſous une ſauce claire d'un bon conſommé, aſſaiſonnée de peu de ſel & gros poivre.

Poulets au gratin.

Prenez des poulets cuits à la bro- Entrée
che de ceux que l'on a déſervis de la table ſi vous voulez, & les coupez par membres pour les mettre dans une caſſerole avec quelques cuillerées de coulis, un demi-verre de vin de Champagne; un pain de beurre, perſil ciboules, échalottes, champignons: Le tout haché, ſel, gros poivre; faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure à très-petit feu; dreſſez les poulets dans le plat que vous devez ſervir avec la moitié de la ſauce dans le fond & un peu de chapelures de pain; faites migeoter ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſe forme un gratin dans le fond, en ſervant arroſez le deſſus des poulets avec le reſtant de la ſauce.

Poulets en Surtout.

Ayez deux poulets gras bien blancs, Entrée
que vous flambez, épluchez, & vuidez; coupez-les en quatre & les déſoſſez à fort fait, faites-les cuire entre

des bardes lard, deux tranches de citron la peau ôtée, un peu de consommé, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, un peu de basilic, deux cloux de girofle; prenez une grosse anguille que vous coupez en autant de morceaux que de poulets; fendez chaque morceau en deux, sans les séparer; ôtez l'arrête; piquez tout le dessus avec du menu lard, mettez-les cuire dans une glace de veau, & les glacez comme un fricandeau; dressez les poulets dans le plat que vous devez servir, & sur chaque morceau un fricandeau d'anguille; servez avec une sauce à l'Espagnole ou celle que vous jugerez à propos.

Poulets à la Reine.

Entrée

Prenez des poulets cuits à la broche de ceux que l'on a désservis de la table si vous voulez, pourvû qu'ils soient entiers: prenez toute la chair qui est sur l'estomac pour en faire une farce avec de la mie de pain passée dans de la crême, de la graisse de bœuf, lard cuit, persil, ciboules, échalottes hachees, basilic en poudre, sel, poivre, muscade, liez de

cinq jaunes d'œufs cruds, remplissez les poulets avec cette farce jusques dessus les cuisses ; unissez avec de l'œuf battu, & un couteau ; panez de mie de pain, & faites-cuire au four sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; servez avec une sauce à la Reine. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 152. *Tome I.*

Poulets à l'Angloise.

Mettez dans une casserole un demi septier de crême, un demi-septier de lait, & une poignée de mie de pain que vous faites-bouillir ensemble jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse ; ensuite vous y ajoûterez cinq jaunes d'œufs durs hachés, un morceau de beurre, persil, ciboules, basilic haché, sel, poivre, muscade, trois jaunes d'œufs cruds ; mêlez bien le tout ensemble pour en faire une farce, & la mettez dans le corps de deux poulets gras, que vous aurez flambés, vuidés, & troussez les pates en dedans, enveloppez les de bardes de lard & quelques tranches de citron pour les tenir blancs : faites-cuire à la broche, & les servez avec une sauce de cette Entrée

façon : Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, les foyes des poulets cuits & hachés, une pincée de capres hachés, & un anchois, un filet de vinaigre, ſel, poivre, muſcade ; faites lier la ſauce ſur le feu comme une ſauce blanche.

Poulets au Céladon.

Entrée Faites blanchir une bonne pincée de perſil, avec autant de poivre, & les retirez à l'eau fraiche, après les avoir un peu preſſé ; vous les pilez très-fin, & les mettez dans une caſſerole ſur un feu doux avec une demi-livre de beurre que vous faites migeoter enſemble pendant une demi-heure ; paſſez ce beurre dans une étamine en le bourant fort pour que les herbes s'incorporent dans le beurre, & qu'il ſoit bien vert ; prenez le tiers de ce beurre pour en farcir deux poulets gras que vous mêlez avec leurs foyes hachés, ſel, gros poivre, & les faites cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & du papier. Si vous voulez que vos poulets ſoient bien verts vous y mettez de ce beurre entre la peau & la chair avant que de les farcir ; ſervez-les avec une ſauce de

de cette façon : Mettez dans une caſſerole deux verres de conſommé que vous faites bouillir & réduire à moitié ; étant prêt à ſervir mettez-y un bon morceau de ce beurre vert, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu ; ſervez ſur les poulets.

Poulets en Caiſſes.

Ayez trois poulets gras, levez-en les cuiſſes que vous mettez à part, elles vous ſerviront à faire une autre entrée en les faiſant cuire dans une poële pour les ſervir à la ſauce que vous jugerez à propos ; levez tous les blancs des poulets que vous émincez, & les tenez le plus grand que vous pourrez ; mettez-les dans une caſſerole ou un plat pour les faire mariner une heure avec ſel, gros poivre, de l'huile fine, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, une demie feuille de laurier, champignons, le tout haché très-fin ; ayez des petites caiſſes de papier blanc ; mettez-y les filets avec tout leur aſſaiſonnement ; mettez-les cuire ſur des cendres chaudes entre deux plats ; qu'ils ne faſſent que migeoter : lorſque vous êtes prêt à ſervir, dégraiſſez un peu, & y preſſez un grand jus de citron. Entrée.

Poulets au Roumeſtec.

Entrée Prenez un lapreau d'un bon fumé; levez-en les filets que vous émincez, & les faites mariner deux heures avec de l'huile, truffes, champignons, échalottes, perſil, ciboules, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, muſcade; ayez deux poulets gras que vous flambez, vuidez & déſoſſez ſur l'eſtomac ſans déchirer la peau; rempliſſez-les avec les filets de lapreau, & toute leur marinade, après les avoir maniés avec deux jaunes d'œufs cruds que vous y ajoûterez, couſez-les pour que rien ne ſorte, & qu'ils ſoient trouſſés proprement; faites-les refaire dans du beurre ſur le feu; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Pour faire la ſauce, faites ſuer les débris du lapreau & les faites cuire avec un verre de vin de Champagne, autant de conſommé, deux ou trois cuillerées de coulis; aſſaiſonnez de bon goût; paſſez au tamis; qu'elle ne ſoit point trop liée; ſervez ſur les poulets.

Cuiſſes de Poulets à différentes ſauces, & ragoûts.

Entrée Lorſque vous faites des entrées de filets de poulets dont vous ne prenez que les blancs, vous mettez les cuiſſes à part pour en faire des entrées de diffé-

rentes façons. Pour les conſerver blanches, vous les faites cuire entre des bardes de lard, ou dans une poële, avec des fines herbes, & les ſervez avec un ragoût ou ſauce comme vous le jugerez à propos.

Poulets à la Ducheſſe.

Coupez des artichaux comme pour frire; ôtez toutes les feuilles vertes, & ne laiſſez que les jaunes qui ſont tendres; après les avoir blanchis deux ou trois bouillons, vous rachevez de les cuire avec un peu de bouillon, & quelques tranches de citron pour les tenir blancs, ſel, gros poivre. Pour faire la ſauce ayez des fines herbes hachées, comme perſil, ciboules, échalottes, champignons, une demi-gouſſe d'ail, paſſez les ſur le feu avec un pain de beurre mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux verres de reſtaurans, deux cuillerées d'huile; ajoûtez-y une petite branche de fenouil que vous ne laiſſerez bouillir que deux ou trois bouillons, & la retirerez; faites bouillir la ſauce un quart-d'heure, & la degraiſſez; ayez deux petits poulets gras cuits à la broche; & bien blancs, que vous dreſſez ſur le plat que vous devez Entrée

ſervir, arrangez les artichaux autour ſans être trop cuits, & bien égoutés; arroſez le tout avec la ſauce, après y avoir mis un jus de citron, ſel, gros poivre.

Poulets à la Poële.

Entrée Flambez & vuidez deux poulets; coupez-les à moitié ſur le dos, pour pouvoir les applattir plus aiſément en les battant légérement avec le couperet, foncez une caſſerole avec des tranches de veau blanchies un inſtant, une tranche de jambon, deux tranches de citron; mettez les poulets dans une caſſerole avec un pain de beurre, deux cuillerées d'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, paſſez-les ſur le feu, & les arrangez enſuite ſur les tranches de veau & de citron; mettez-y toutes les fines herbes; couvrez de bardes de lard; faites ſuer un quart-d'heure ſur un petit feu; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne; rachevez de cuire; qu'ils ne faſſent que migeoter: la cuiſſon faite, vous ôtez les poulets, & mettez un peu de blond de veau dans le fond de la ſauce; faites faire deux bouil-

lons pour dégraiſſer ; paſſez-la au tamis pour la ſervir ſur les poulets.

Poulets aux petits pois.

Coupez deux poulets par membres comme pour une fricaſſée, & les mettez dans une caſſerole avec un litron de petit pois, trois pains de beurre, un bouquet de perſil, ciboules; paſſez les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec du bon bouillon ; laiſſez cuire à très-petit feu & y ajoûtez deux cuillerées de coulis. La cuiſſon faite vous y mettez un peu de ſel, & les ſervez à courte ſauce. Si vous voulez les ſervir au blanc, vous n'y mettez point de coulis ni de jus; quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier ſur le feu, que la ſauce ſoit courte. Entrée

Poulets aux Parmeſan.

Foncez une caſſerole avec des bardes de veau ; arrangez-y deſſus deux poulets gras après les avoir flambés, & vuidés, & un peu applati l'eſtomac ; couvrez avec des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, deux échalottes, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle, mouillez avec Entrée

un demi-verre de vin de Champagne, & autant de bouillon, peu de sel, du gros poivre faites-cuire à petit feu ; ajoûtez-y deux pains de beurre : La cuisson faite ; mettez-y un peu de coulis, après l'avoir fait bouillir deux bouillons, vous la passez au tamis, il faut que la sauce soit courte & douce de sel, mettez-en une partie dans le fond du plat que vous devez servir avec du parmesan rapé, arrangez les poulets dessus & les arrosez avec le restant de la sauce, couvrez avec du Parmesan, mettez le plat sur un petit feu avec un couvercle de tourtiere dessus où il y a suffisamment du feu pour leur donner une belle couleur dorée, servez à courte sauce & bien dégraissée, les bords du plat nettoyés.

Poulets aux blanc mangé.

Entrée Désossez à forfait deux ou trois moyens poulets gras après les avoir flambés & épluchés, il ne faut laisser que le petit bout des aîles & des pates, ayez un demi-septier de crême que vous faites bouillir avec une pincée de coriandre, du basilic, une feuille de laurier ; mettez-y ensuite après l'avoir ôté du feu une poignée d'a-

mandes échaudées & pilées très-fin; paſſez le tout à l'étamine, à pluſieurs fois pour que la crême prennent le goût d'amande, vous y ajouterez après ſix jaunes d'œufs cruds que vous délayez avec la crême & les faites prendre ſur le feu en prenant garde qu'il ne tourne; ayez les blancs d'une poularde cuite à la broche que vous hachez très-fin avec une demi-livre de panne, & les mêlez dans la crême, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, gros poivre; rempliſſez le dedans des poulets avec cette farce, après les avoir couſus & trouſſés proprement, jettez-les un inſtant dans l'eau bouillante ſeulement pour les faire revenir; faites-les cuire entre des bardes de lard à petit feu avec du lait, un bouquet de perſil, ciboules, baſilic, deux échalottes, ſel, poivre: La cuiſſon faite, piquez les légérement pour en faire ſortir la graiſſe & les eſſuyez avec un linge blanc; ſervez deſſus un coulis à la Reine comme celui que vous trouverez à l'article des coulis, *Tome I.* page 74.

Poulets au verjus.

Ayez du verjus en grain que vous jettez dans de l'eau bouillante pour le faire blanchir un inſtant; enſuite Entrée

vous le mettez dans une caſſerole avec un peu de bon conſommé, autant de coulis, deux pains de beurre, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu ; ſervez deſſus deux moyens poulets gras bien blancs, farcis de leurs foyes cuits à la broche.

Poulets au Sultan.

Entrée Faites un ſalpicon avec un ris de veau blanchi coupé en petit dez, foyes gras, champignons, maniez le tout avec lard rapé, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, mettez ce ſalpicon dans le corps de deux poulets gras ; flambez & déſoſſez à forfait ; couſez-les & les trouſſez proprement ; faites-les cuire entre des bardes de lard, tranches de citron pour les conſerver blancs, ruelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, baſilic, demi feuille de laurier, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre ; mouillez avec un peu de bon bouillon & un demi-verre de vin de Champagne. Laiſſez-cuire à petit feu pendant une heure ; enſuite vous paſſerez le fond de la ſauce, après l'avoir dégraiſſée, ajoûtez-y un peu de blond de veau pour la lier ; mettez-y des petits œufs blanchis, & pléchés de leur peau ; faites-bouil-

lir à petit feu un demi-quart-d'heure. Servez sur les poulets.

Poulets à la Favorite.

Entrée

Désossez à forfait deux poulets gras après les avoir flambés épluchés, & vuidés ; coupez une anguille par filets ; ayez une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite à la broche, graisse de bœuf blanchie ou lard pilé, fines herbes hachées ; sel, poivre, liez de jaunes d'œufs ; coupez chaque poulets en deux, & étendez sur chaque moitié un peu de cette farce ; arrangez dessus la farce tous les filets d'anguilles, & les couvrez avec le restant de la farce ; unissez avec de l'œuf battu ; roulez les poulets & les enveloppez de bardes de lard & de morceaux d'étamine ; ficelez-les & les faites-cuire avec du bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, poivre : La cuisson faite, ôtez les morceaux d'étamine, & les bardes de lard ; essuyez les poulets en les pressant légérement avec un linge blanc pour qu'il ne reste point de graisse, & les servez avec une sauce que vous aurez fait de cette façon,

foncez une caſſerole avec deux tranches de veau & une de jambon ; faites ſuer une demi-heure ſur un petit feu, mouillez avec une demi bouteille de vin de Champagne, deux ou trois cuillerées de coulis ; faites bouillir une heure & réduire au point d'une ſauce ; paſſez au tamis après l'avoir dégraiſſée, aſſaiſonnez légérement de ſel, & gros poivre.

Poulets en ſalade.

Hors-d'œuvre. Arrangez dans le fond du plat que vous devez ſervir une laitue coupée de quelques coups de couteaux ; mettez deſſus des filets de poulets cuits à la broche que vous cimétriſez en formant une croix de Malthe, ou quelqu'autres deſſins, & dans les vuides différentes fournitures de ſalades : vous en faites auſſi avec des filets de poulets, filets d'anchois, capres fines, perſil, ciboules hachées. L'aſſaiſonnement ſe fait à table avec ſel, gros poivre, huile, vinaigre.

Poulets Mignons aux Piſtaches.

Entrée. Déſoſſez à forfait deux poulets gras bien blancs, ne laiſſez que les pates & le bout des aîles, rempliſſez-les en dedans avec des ris de veau blanchis, truffes, champignons, le tout coupé en petits dez, & manié

avec du lard rapé, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs crus ; trouſſez les poulets comme s'ils étoient entiers, & les couſez pour que le ragoût ne ſorte pas ; faites-les cuire entre des bardes de lard, deux ou trois tranches de citron, bardes de veau, un bouquet de perſil, ciboules, baſilic, deux cloux de girofle un verre de bon bouillon, ſel, gros poivre : il faut une heure de cuiſſon à très-petit feu ; enſuite vous prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, & la dégraiſſez ; ajoûtez-y deux cuillerées de blond de veau pour la lier, une poignée de piſtaches entieres échaudées ; faites bouillir un bouillon. Servez ſur les poulets bien eſſuyés de leur graiſſe avec un linge blanc.

Matelotte de Poulets aux Racines.

Coupez un gros poulet gras en quatre, après l'avoir flambé & vuidé ; faites-le cuire avec cinq ou ſix tranches de petit lard coupées très-minces, un bon verre de bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle ; coupez des carottes & panais en petits bâtons de la longueur de deux doigts, Entrée

que vous faites blanchir un quart d'heure avec une douzaine de petits oignons blancs ; retirez-les à l'eau fraiche ; après avoir épluché les oignons vous égoûtez le tout & le paſſez dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre ; ſingez & mouillez avec un peu de bouillon & deux cuillerées de coulis. Aux trois quarts de la cuiſſon vous y ajoûterez le fond de la ſauce du poulet après l'avoir dégraiſſée & paſſée au tamis, rachevez la cuiſſon du ragoût, & faites réduire au point d'une ſauce un peu courte ; ſervez deſſus le poulet avec le petit entremêlé de légumes.

Poulets glacés.

Entrée Ayez deux poulets gras que vous flambez, épluchez & vuidez ; trouſſez les pates dans le corps, & les coupez chacun en deux, après les avoir refaits, vous en piquez tout le deſſus avec du menu lard ; enſuite vous les mettez dans une caſſerole avec quelques tranches de ruelle de veau, une tranche de jambon, trois ou quatre champignons entiers, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic, mouillez avec du bon bouillon ; laiſſez bouillir à petit feu juſqu'à ce

que les poulets ſoient cuits, vous paſſerez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée; remettez-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en glace pour la mettre par-tout deſſus le lard des poulets, pour les glacer d'un blond doré; mettez une ou deux cuillerées de bouillon avec un peu de coulis dans la caſſerole, détachez tout ce qui tient après en faiſant bouillir un inſtant; paſſez-la au tamis. Servez deſſous les poulets après y avoir mis un jus de citron: vous pouvez laiſſer les poulets entiers, ſi vous voulez, en piquant tout le deſſus avec du lard.

Poulets à la Payſanne.

Flambez & vuidez deux poulets gras, farciſſez les dans le corps avec une farce de cette façon: Ayez une poignée de mie de pain que vous mettez dans une caſſerole avec une chopine de crême; faites-bouillir en tournant toûjours juſqu'à ce que la mie de pain ait bûe toute la crême & qu'elle ſoit bien épaiſſe, après l'avoir ôtée du feu vous y ajoûterez un quarteron de bon beurre, ſix jaunes d'œufs cruds, thim, laurier, baſilic en poudre, perſil, ciboules, une échalotte hachée, ſel, gros poivre; mettez cette farce dans les poulets & les couſez pour Entrée.

que rien ne ſorte ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; ſervez avec une ſauce de cette façon ; Mettez dans une caſſerole deux pains de beurre maniés de farine, un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; faites lier ſur le feu comme une ſauce blanche.

Poulets au pere Douillet.

Entrets froid. Ayez deux bons poulets gras que vous flambez, vuidez & trouſſez les pates en dedans ; faites-les refaire, & les lardez de gros lard ; mettez-les dans une marmitte avec un jaret de veau blanchi, un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon, quelque tranches de ruelle de veau, une tranche de jambon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; faites cuire à petit feu pendant une heure & demie ; enſuite vous retirez les poulets que vous égoûtez & mettez réfroidir ; paſſez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; faites-la bouillir quelques bouillons en y mettant quelque goutes de jus de citron, un œuf crud blanc & jaune, & la coquille écraſée pour faire éclaircir la gelée : Quand elle eſt

bien claire vous la paſſez dans une ſerviette ; mettez les poulets dans un vaiſſeau juſte à leur grandeur avec quelques branches de perſil bien verd ; verſez la gelée deſſus les poulets ; mettez au frais pour faire prendre la gelée. Lorſque vous ſerez prêt à ſervir vous tremperez le cul du vaiſſeau où ſont les poulets dans de l'eau chaude ſeulement pour faire détacher la glace, renverſerez les poulets en douceur dans le plat que vous devez ſervir. Il faut obſerver de mettre l'eſtomac des poulets en deſſous dans le vaiſſeau pour qu'il ſe trouve deſſus après que vous les aurez renverſés.

Poulets à L'Indienne.

Entrée

Flambez deux poulets gras, & les déſoſſez de l'eſtomac ; rempliſſez-les avec un ris de veau blanchi coupé en dez, & de quelques foyes gras auſſi coupés en dez ; mêlez avec du lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre ; après les avoir trouſſés proprement, faites-les revenir ſur le feu dans de l'huile, faites-les cuire entre des bardes de lard, tranches de citron, quelques tranches de veau, une tranche de jambon, un verre de bouillon, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite, prenez le fond de

la ſauce que vous paſſez au tamis & la dégraiſſez ; faites-la réduire à un demi-verre ; enſuite vous y mettrez un pain de beurre manié d'une pincée de farine, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un demi-verre de crême ; faites lier ſur un petit feu en tournant toûjours crainte qu'elle ne tourne ; ôtez les poulets de la caſſerole pour les bien eſſuyer de leur graiſſe ; ſervez deſſus la ſauce aſſaiſonnée de bon goût.

Poulets à la Marmotte.

Entrée Faites un ragoût de cette façon ; Ayez des carottes & panais coupées proprement, des petits oignons blanchis, faites cuire le tout dans du bouillon, coupez des champignons, des truffes en dez & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, un peu de baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle ; paſſez le tout ſur le feu ; ſingez & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, ſel, gros poivre ; laiſſez bouillir à petit feu & réduire à courte ſauce ; enſuite vous y ajouterez une cuillerée de coulis, les oignons & racines, des cornichons blanchis & cou-

pés en dez, des olives que vous aurez tournées pour ôter les noyaux : il faut que ce ragoût soit à courte sauce, un peu lié & assaisonné de bon goût. Servez-le sur des poulets cuits à la broche & bien blancs.

CHAPITRE IV.

DU DINDON.

Dindons à la broche à différents ragoûts.

IL faut préférer la dinde au dindon, parce qu'elle est plus tendre, les petites bien en chair, grasses & blanches sont les plus estimées Il faut les flamber, vuider, & farcir avec leur foye haché, persil, ciboules hachés; maniez avec du lard rapé, sel, gros poivre; faites-les refaire avec un peu de beurre après les avoir troussées proprement; faites-les cuire à la broche avec quelques tranches de citron sur l'estomac pour les conserver blanches; enveloppez de bardes de lard & plusieurs feuilles de papier, & vous les servirez avec le ragoût que vous juge- Grosse Entrée.

rez à propos comme aux mouſſerons, morilles, champignons, petits oignons, cornichons, petits melons, navets, concombres, truffes, aux pois, petites féves de marais, chicorée, paſſe-pierre, cardons d'Eſpagne, montans, racines, échalottes, criſte-marine; aux écréviſſes, celeri, le tout ſuivant la ſaiſon.

Dindon farci d'oignons & petit. lard.

Groſſe Entrée

Faites-blanchir deux douzaine de petits oignons blancs, & les mettez-cuire dans un verre de bouillon, avec une demi-livre de petit lard coupé en petites tranches minces, un bouquet de perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle, du gros poivre, point de ſel; la cuiſſon faite, mettez-les égouter & en farciſſez un dindon que vous aurez préparé pour la broche; faites cuire enveloppé de bardes de lard, & pluſieurs feuilles de papier, ſervez deſſous une ſauce de cette façon: Mettez dans une caſſerole un pain de beurre, une tranche de jambon, trois ou quatre échalottes, quelques champignons; paſſez-les ſur le feu; ſingez & mouillez avec un verre de bouillon, deux cuillerées

de coulis ; faites bouillir à petit feu, une demi-heure, dégraissez & passez au tamis ; en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, peu de sel, & gros poivre.

Dindon au Pere Douillet.

Entremets froid.

Flambez & vuidez un dindon, lardez le de gros lard après l'avoir fait refaire & trouſſé les pates dans le corps, mettez-le dans une marmitte avec de la tranche de veau & un jarret de veau, un combien de jambon coupé par morceaux, un morceau de trumeau de bœuf coupé par morceaux, un gros bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux gouſſes d'ail, quatre ou cinq échalottes, quatre cloux de girofle, mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre ; faites cuire à petit feu juſqu'à la parfaite cuiſſon, que vous retirez le dindon pour l'égouter ; paſſez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée, & la remettez ſur le feu avec deux œufs cruds, blancs & jaunes, & les coquilles écraſées, deux tranches de citron la peau ôtée ; faites bouillir en remuant de tems en tems juſqu'à ce que votre gelée ſoit bien claire, & la paſſez dans une ſerviette ; mettez dans le fond d'un vaiſſeau juſte à la

grandeur du dindon quelques branches de perſil bien verd, quatre ou cinq groſſes écréviſſes entieres avec leurs pates que vous aurez fait cuire dans un peu de bouillon ; mettez le dindon deſſus l'eſtomac en deſſous ; verſez deſſus la gelée & mettez le tout au frais juſqu'à ce qu'elle ſoit bien priſe, lorſque vous êtes prêt à ſervir vous avez de l'eau bouillante dans un chaudron ; trempez-y le cul du vaiſſeau où eſt le dindon, ne laiſſez qu'un moment ſeulement pour faire détacher la gelée, dreſſez tout de ſuite en douceur dans le plat que vous devez ſervir.

Dindon en Galantine.

Entremês froid. Déſoſſez à forfait un dindon après l'avoir flambé, épluché & coupé en deux ; ayez une bonne farce à l'ordinaire ; faite avec de la volaille cuite à la broche ; mettez-en par tout ſur chaque moitié de dindon de l'épaiſſeur d'un écû, arrangez-y deſſus toutes ſortes de filets l'un après l'autre, en mettant une rangée de jambon, une de cornichons, une de truffes, une de lard, une de jaunes d'œufs durs, une de blanc de volaille ; enſuite vous couvrez tout ces filets avec autant de farce que vous en avez mis deſſous ; unif-

ſez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; roulez chaque moitié & les enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine, bien ficelé, & les mettez dans un vaiſſeau juſte à leur grandeur avec bon bouillon, une chopine de vin blanc, tranches de veau & de bœuf, un bouquet de perſil, ciboules, trois ou quatre échalottes, deux gouſſes dail, quatre cloux de girofle, thim, l'aurier, baſilic ; laiſſez-cuire à petit feu, trois ou quatre heures, enſuite vous laiſſerez réfroidir dans la cuiſſon pour ſervir froid ſur une ſerviette.

Dindon à la Daube.

Prenez un vieux dindon que vous vuidez, trouſſez les pates dans le corps; faites-le refaire & le lardez en travers avec de gros lardons ; aſſaiſonnez de ſel, fines épices ; mettez le dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec quelques bardes de lard dans le fond, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes dail, quatre cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, deux ou trois oignons, deux carottes, ſel, gros poivre ; mouillez avec un demi-poiſſon d'eau-de vie, une chopine de vin blanc, un peu de bouillon ; laiſſez

Entremets froid.

cuire à petit feu pendant sept ou huit heures jusqu'à ce que la chair du dindon fléchisse sous le doigt ; laissez réduire la sauce très-courte ; passez-la au tamis ; mettez ensuite réfroidir le dindon dans sa sauce pour le servir avec pour un plat d'entremêts froid.

Daube de Dindon fouré.

Entremêts froid. Ayez un vieux dindon que vous flambez, vuidez & désossez à forfait ; mettez dedans deux noix de veau lardées de gros lard assaisonné de sel, fines épices ; lardez aussi la chair du dindon comme les noix de veau ; faites-refaire le dindon en le passant sur le feu avec du beurre ou lard fondu ; mettez-le cuire comme le précédent, & le servez de même.

Dindon au court-bouillon.

Entrée Flambez & vuidez un dindon de moyenne grosseur, ôtez l'os du brichet pour y mettre un ris de veau blanchi, coupé en dez, & des champignons, assaisonné de sel, gros poivre ; maniez avec du lard rapé ; mettez le dindon dans une marmitte juste à sa grandeur après avoir troussé les pates en dedans & ficelées ; enveloppez-le de quelques bardes de lard, as-

faisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, un peu de muscade; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, un verre de bouillon; faites-bouillir à petit feu; la cuisson faite, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, & la faite réduire à un petit verre. Servez sur le dindon après y avoir mis une échalotte hachée très-fin.

Dindon farci de truffes à l'Espagnole.

Prenez un dindon gras de moyenne grosseur nouvellement tué, flambez-le & le vuidez; rempliſſez-le avec une livre & demie-ou deux livres de truffes que vous pelez & bien essuyées; maniez-les avec du sel fin, gros poivre, lard rapé; cousez le dindon, & l'enveloppez de trois ou quatre feuilles de papier pour le laisser mortifier pendant trois ou quatre jours, & que la chair prennent le goût des truffes; ensuite vous le faites cuire à la broche enveloppé de bardes de lard & du même papier. Servez-le avec une sauce a l'Espagnole, vous trouve- Entrée

rez la façon de la faire à l'article des sauces *Tome I.* page 139.

Dindon en Timbale.

Entrée Ayez un dindon de moyenne groſſeur bien en chair que vous flambez, & épluchez ; fendez-le par le dos pour le déſoſſer à fort-fait ; étendez-le dans une caſſerole pour le remplir d'un ſalpicon crud coupé en dez comme truffes, champignons, ris de veau blanchis, foyes gras, aſſaiſonnez de ſel fin, gros poivre, perſil, ciboules, deux échalottes, baſilic, le tout haché très-fin, & maniez avec du lard rapé ; couſez le dindon en le pliſſant comme une bourſe ; mettez ſur l'eſtomac quelques tranches de citron la peau ôtée ; couvrez tout le dindon de bardes de lard, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine que vous ficelez en donnant la forme d'une timbale ; mettez-le cuire dans une marmitte, juſte à ſa grandeur & le mouillez avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne, quelques tranches de veau, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre : la cuiſſon faite paſſez le

fond

fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; ajoûtez y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce pour la servir sur le dindon après que vous aurez ôté les ficelles & bien essuyé de sa graisse avec un linge blanc.

Dindon à l'écarlatte.

Détachez la peau de l'estomac d'une petite dinde grasse après l'avoir flambée & vuidée ; mettez-y entre la peau & la chair le plus que vous pourrez du beurre d'écrévisses, & dans le corps vous la farcirez d'un ragoût cuit fait avec le foye de la dinde, champignons & truffes, la sauce courte & bien liée ; faites-cuire à la broche enveloppé de bardes de lard, & plusieurs feuilles de papier, bien ficelées pour que le ragoût & le beurre d'écrévisses ne sortent pas. Servez avec un coulis d'écrévisses, vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis *Tome I.* page 73. Entrée

Dindon à la Mayence.

Préparez & faites refaire un dindon comme pour rôt : il faut en piquer tout le dessus, à la place de lard vous avez du bon jambon de Mayence, que vous coupez en lardons ; faites attention de ne le point couper en tra- Entrée

vers comme le lard ; il faut les couper dans la longueur du jambon, autrement il casseroit, faites-cuire à la broche enveloppé de plusieurs feuilles de papier, arrosez souvent pour que le dindon ne dessèche point ; servez dessous une sauce faite avec un peu de restaurant, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, peu de sel, gros poivre, trois ou quatres échalottes hachées très-fin,

Dindon à la Poële.

Entrée Flambez & vuidez un dindon gras, applatissez-le un peu après lui avoir troussez les pates dans le corps ; mettez le dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites-le revenir sur le feu, & vous y ajoûterez le jus de la moitié d'un citron pour le conserver blanc ; mettez-le dans une autre casserole que vous avez foncée de quelques tranches de veau, & une tranche de jambon ; mettez-y aussi le lard fondu, & les fines herbes ; assaisonnez de sel fin, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites suer une demi-heure sur un petit feu, & vous y ajoûterez un verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; rachevez de cuire ; ensuite vous pren-

drez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez & paſſez au tamis ; mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-réduire au point d'une ſauce. Servez deſſus le dindon.

Dindon farci de ſauciſſons & marons.

Epluchez un demi-cent de marons de leur premiere peau, mettez-les dans une poële à marons ſur le feu ; & ôtez la ſeconde peau à meſure qu'elle quitte, ou dans une tourtiere entre deux feux. Si vous n'avez point de poële percée ; mettez à part ceux qui ne ſont point caſſés, les autres vous les hacherez pour en faire une farce avec un peu de perſil, ciboules, peu de ſel, gros poivre, le foye du dindon, un morceau de bon beurre, & liez avec trois jaunes d'œufs cruds, vous avez auſſi une demi douzaine de petites ſauciſſes que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'elle ſoient à moitié cuites ; mettez-les avec la farce dans le corps du dindon que vous avez préparé pour la broche ; faites-le cuire envelopé de bardes de lard, & de pluſieurs feuilles de papier bien ficelé. Servez avec un ragoût de marons. Vous trouverez la façon à l'article des ragoûts *Tome III.* Entrée

Salmi de Dindon.

Entrée Prenez les débris d'un dindon cuit à la broche que vous coupez proprement par membres ; mettez-les dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, perſil, ciboules, champignons, un peu de truffes ſi vous en avez ; le tout haché, peu de ſel, gros poivre, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon ; faites bouillir une demi-heure & réduire à ſauce courte, en ſervant, ajoûtez-y un anchois haché, & un peu de jus de citron après que vous aurez dégraiſſé la ſauce.

Cuiſſes de Dindon à la Gendarme.

Entrée Prenez les deux cuiſſes d'un dindon, pour les faire cuire avec un peu de bouillon entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre, le reſte du dindon vous ſert à faire un autre entrée en le mettant cuire à broche, quand il eſt froid vous le coupez en filets pour le mettre à différentes ſauces, comme au blanc avec une liaiſon, ou à la ravigotte, avec la ſauce que vous jugerez à propos : la cuiſſon des cuiſſes étant faite, vous les égoutez & les trempez dans de la bonne huile pour les paner de mie de pain ; faites-leur prendre une belle couleur ſur le gril & les ar-

rôſez avec un peu d'huile pour qu'elle ne deſſéche pas ; ſervez avec une ſauce, rémoulade dans une ſauciere. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, page 143. *Tome I.*

Cuiſſes de Dindon à la Provençale.

Ayez deux cuiſſes de dindon cuit à la broche, de ceux que l'on aura déſervis de la table ſi vous voulez ; mettez-les dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle ; faites-les cuire une heure & boire toute la ſauce ; enſuite vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & les maſquez avec un ragoût de cette façon ; Mettez dans une caſſerole un ris de veau blanchi coupé en dez, des champignons, perſil, ciboules hachées, un morceau de beurre ; paſſez ſur le feu ; fingez & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un verre de bouillon, peu de coulis ; faites-bouillir un heure à petit feu ; dégraiſſez & y mettez un anchois & des capres hachées, une poignée d'olives que vous avez tournées pour ôter le noyau ; faites chauf- Entrée

fer ſans bouillir; ajoûtez-y un peu de ſel & du gros poivre, ſi le ragoût n'eſt point aſſez relevé.

Aîles & cuiſſes de Dindon glacées.

Entrée Levez les cuiſſes & les aîles du dindon, s'il eſt trop gros pour une entrée, vous pouvez faire cuire les cuiſſes à part dans une braiſe, & les ſervir avec un ragoût tel que vous jugerez à propos, les aîles en les levant vous faites tenir après les blancs de l'eſtomac, & piquez tout le deſſus avec du menu lard; mettez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, bon bouillon; faites cuire à petit feu; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée; faites-la réduire en glace pour glacer tout le deſſus des aîles; ſervez deſſous la ſauce que vous jugerez à propos ou un ragoût de légumes. Les cuiſſes ſe ſervent de même.

Cuiſſes de dindon à la Sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre Lardez en travers avec du lard, & du jambon deux cuiſſes de dindon, & les faites cuire dans une Sainte-Menehoult, que vous faites avec du lait un morceau de bon beur-

re manié avec un peu de farine ; ajoûtez-y un peu de coriandre, sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle ; tournez sur le feu jusqu'à ce que le lait bouille, & vous y mettrez les cuisses pour les faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, que vous les ôtez & les trempez dans le gras de la Sainte-Menehoult, & les panez de mie de pain ; faites-les griller en les arrosant légérement avec un peu d'huile. Servez dessous une sauce à la Nivernoise, vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 123. *Tome I.*

Cuisses de dindon à la Sauce Robert. Hors-d'œuvre

Assaisonnez de sel, & gros poivre, deux cuisses de dindon cuit à la broche, celles que l'on a déservies de la table. Si vous voulez les paner vous les tremperez dans de l'huile ou du bon beurre chaud ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites-les griller à petit feu, & les servez dessus une sauce Robert ; vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 140. *Tome I.*

Filets de dindon de plusieurs façons. Hors-d'œuvre

Coupez en filets les blancs & les aîles d'un dindon cuit à la broche &

réfroidi, vous paſſez des champignons coupés en filets avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, un peu de baſilic, une demi-gouſſe d'ail, ſingez & mouillez avec un bon bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; laiſſez bouillir une demi-heure, & réduire à peu de ſauce; ôtez le bouquet; mettez-y les filets pour chauſer ſans bouillir, ajoûtez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême; faites-lier & y preſſez un jus de citron en ſervant. Une autre fois vous les mettez dans une ſauce à la Béchamel, ou telle ſauce & ragoût que vous jugez à propos.

Cuiſſes de Dindon en ſurpriſe.

Hors-d'œuvre. Déſoſſez à fort-fait des cuiſſes de dindon, ne laiſſez qu'un bout de l'os du côté de la pate; rempliſſez le dedans des cuiſſes d'un ragoût crud fait avec foyes gras, ris de veau blanchis, champignons, truffes, le tout coupé en dez; & mêlez avec deux jaunes d'œufs cruds, lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, hachées, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, muſcade; couſez-les pour que le ragoût ne ſorte pas; faites-les cuire entre des bardes de lard, deux tran-

ches de citron, un peu de bon bouillon. Servez-les avec une ſauce au Pontife ou ſauce à l'Eſpagnole.

Cuiſſes de dindon en façon de cuiſſes d'oyes.

Prenez pluſieurs dindons qui ſoient tendres; mettez-les cuire à la broche & ne les laiſſez cuire que juſqu'au trois quarts; mettez-les réfroidir; enſuite vous levez les cuiſſes & les aîles de chaque dindon, pour les arranger dans un pot de grez ou une terrine en mettant entre, du ſel, & pluſieurs feuilles de laurier; paſſez au tamis clair la graiſſe que les dindons ont rendu en cuiſant à la broche, que vous mêlez avec du ſain doux, & le verſez dans le pot où ſont les cuiſſes & les aîles juſqu'à ce qu'elles en ſoient couvertes; laiſſez réfroidir; & enſuite couvrez le pot avec un parchemin mouillez que vous ficelez fort tout autour, & vous les conſerverez dans un endroit ſec, lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les tirez à meſure & les trempez dans l'eau chaude pour les dégraiſſer; rachevez de les faire cuire dans une petite braiſe pour les ſervir avec la ſauce ou le ragoût que vous jugerez à propos. Hors-d'œuvre

Pates de dindon à la Sainte Menehoult.

Entremêts. Il faut dix ou douze pates pour un plat d'entremets, après les avoir épluchées & coupées les argots, vous les mettez dans une petite marmitte avec du bouillon gras, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse dail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un peu de muscade, sel, poivre, un oignon, deux racines; faites cuire à petit feu, après les avoir égoutées vous les trempez dans le gras de leur cuisson, pour les panner de mie de pain; faites-les griller à petit feu pour qu'elles soient bien dorée; vous les arroserez de tems en tems, & légérement avec un peu d'huile. Servez à sec.

Pates de dindon de différentes façons.

Entremets. Faites-cuire des pates de dindons dans une petite braise de la même façon que les précédentes, quand elles sont bien cuites; vous les égoutez; & les essuyez avec un linge blanc, pour les arranger sur le plat que vous devez servir; dressez par dessus une sauce telle que vous jugerez à pro-

pos comme ſauce à la Ravigotte, à l'Aſpic, à la Nivernoiſe, à l'Eſpagnole, à la Béchamel, au Pontife, à l'Italienne, à la Saxe, au Céladon, à la Mariniere, au conſommé: vous trouverez toutes ces ſauces à l'article des ſauces.

Pates de dindons en gelée à l'Eſtragon.

Ayez huit ou dix pates ſuivant la grandeur de votre plat d'entremets; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braiſe avec des bardes de lard, ſel, gros poivre, une tranche de jambon, bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, deux cloux de girofle: lorſqu'elles ſont cuites; retirez-les ſur un linge pour les eſſuyer de leur graiſſe & les mettez refroidir; ayez environ une pinte de bon reſtaurant aſſez fort de viande, principalement de veau pour qu'il puiſſe ſe mettre en gelée épaiſſe, quand il ſera froid; mettez-le dans une caſſerole ſur le feu avec trois œufs blancs & jaunes, & même les coquilles; faites-le bouillir & le remuez de tems en tems juſqu'à ce qu'il Entremets

soit clair fin, alors vous le passerez dans une serviette ouvrée pliée en quatre, & pour qu'elle ne sente pas la lessive vous la mouillerez & la tordrez fort, votre restaurant étant passé vous le goûterez, s'il a assez de sel; ajoûtez-y cinq ou six goutes de vinaigre estragon; dressez les pates de dindons dans une casserole bien étamée, & juste à sa grandeur; mettez-y par-dessus votre restaurant, il faut que les pates baignent dedans, & qu'il y en ait par dessus; faites prendre sur de la glace ou dans un endroit frais : lorsque la gelée est bien prise, & que vous êtes prêt à servir; vous les séparez avec un couteau, les mettez avec la glace qui tient après en les arrangeant en façon de cristaux sur le plat que vous les devez servir.

DES PIGEONS.

Nous avons plusieurs sortes de pigeons, celui de voliere, celui aux aîles, le Cochois, le Romain, ou aux œufs, & le bizet qui est le plus commun, les meilleurs pigeons aux aîles de voliere que nous ayons sont ceux qui nous viennent de Paris & de ses en-

Virons, pour les manger dans leur bonté, il s'en faut ſervir auſſi-tôt qu'ils ſont levés de deſſous la mere, les gros pigeons, comme le cochois, le romain, ont beſoin d'être mortifiés, les bizets, les meilleurs ſont ceux de la volée d'Août, l'on en fait le même uſage que ceux de voliere, quand ils ſont gras & bien en chair, les gros ont auſſi beſoin d'être mortifiés, & & pour qu'ils ne ſe corrompent pas ſi promptement, on leur ôte la poche, & les boyaux ſans les plumer.

Fricaſſée de Pigeons à la Poulette.

Entrée

Echaudez des pigeons de la groſſeur que vous jugerez à propos, après les avoir vuidés, les gros vous les coupez en quatre, les moyens par la moitié, & les petits, vous les laiſſez entiers en leur trouſſant les pates dans le corps; faites les dégorger dans de l'eau tiéde, & blanchir à l'eau bouillante; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, des champignons, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, paſſez-les ſur le feu; ſingez & mouillez avec du bouillon. Comme le pigeon porte ſon

sel, il faut en mettre peu, du gros poivre ; faites-cuire à petit feu & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet, & le jambon, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faite lier sur le feu sans bouillir ; servez avec un jus de citron. Si vous voulez accompagner votre fricassée de quelques garnitures, comme ris de veau, ou culs d'artichaux : il faut les faire blanchir avant que de les passer avec la fricassée.

Fricassée de pigeons au coulis.

Entrée Prenez des petits pigeons échaudés que vous vuidez ; trouſſez les pates dans le corps en les faisant tenir avec une petite brochette de bois que vous passez en travers ; faites-les blanchir avec un ris de veau, & quelques culs d'artichaux, il faut que les pigeons ne bouillent qu'un moment ; vous laissez plus long-tems le ris de veau & les artichaux ; retirez les pigeons à l'eau froide, épluchez-les, & ôtez les brochettes ; coupez les ris de veau en plusieurs morceaux, & les culs d'artichaux en quatre, mettez le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de giro-

fle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une tranche de jambon; passez sur le feu; singez & mouillez avec un peu de jus, du bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, à la moitié de la cuisson dégraissez le ragoût & y mettez un peu de coulis, peu de sel, & gros poivre; laissez réduire à courte sauce; ôtez le bouquet & le jambon; servez avec un petit jus de citron. Vous faites des fricassées avec des gros pigeons après les avoir coupés en deux ou en quatre.

Fricassée de Pigeons aux petits Pois. Entrée

Mettez dans une casserole des petits pigeons préparés comme les précédents ou des gros coupés en deux, ou en quatre, avec un morceau de bon beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules, une tranche de jambon; passez le tout sur le feu; singez; & mouillez avec un peu de jus, du bouillon, à la moitié de la cuisson vous y mettrez un peu de coulis; rachevez de cuire & réduire à courte sauce, un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel fin; ôtez le bouquet & le jambon; vous y mettrez si vous voulez une petite pincée de sucre fin,

les fricaſſées de pigeons aux petits pois, au blanc, ſe font de la même façon; à cette différence que vous n'y mettez point de jus ni de coulis, après les avoir ſingez vous les mouillez ſimplement avec du bouillon ou de l'eau. La cuiſſon faite & réduite à courte ſauce, vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Fricaſſée de Pigeons à la Payſanne.

Entrée

Coupez en petites tranches fort minces au moins un quarteron de petit lard bien entrelardé; mettez-le dans une caſſerole pour le faire ſuer une demi-heure juſqu'à ce qu'il ſoit à moitié cuit; enſuite vous mettez dans la même caſſerole des gros pigeons coupés par moitié, que vous avez fait blanchir auparavant avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, thim, laurier, baſilic, deux cloux de girofle; paſſez ſur le feu; ſingez & mouillez avec de l'eau; aſſaiſonnez de gros poivre, point de ſel; faites-cuire & réduire à courte ſauce; dégraiſſez un peu, un moment avant que de ſervir, vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites-lier ſur

le feu ſans bouillir, en ſervant, mettez-y un filet de vinaigre ou une pointe de verjus.

Pigeons en Surtout.

Entrée

Ayez cinq petits pigeons de voliere plumés à ſec; flambez-les & les vuidez; farciſſez-les dans le corps avec une farce que vous faites de leurs foyes hachés, perſil, ciboules, lard rapé, ſel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs cruds; couſez les pigeons pour que la farce ne ſorte pas, & leur laiſſez les pates dans leur longueur; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; coupez une groſſe anguille en cinq morceaux égaux, que vous coupez chacun d'un côté pour les fendre ſans les ſéparer; ôtez l'arête & piquez tout le dedans de chacun comme un fricandeau; mettez dans une caſſerole environ une livre de ruelle de veau coupée en tranches, & une tranche de jambon; faites ſuer ſur le feu, & mouillez avec du bouillon; faites-cuire à petit feu juſqu'à ce que le veau ſoit cuit; paſſez au tamis le fond de cette glace, & y mettez cuire les morceaux d'anguille avec un bouquet de fines herbes; la cuiſſon faite, retirez les morceaux

d'anguille, paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; faites la réduire en glace pour en glacer tout le lard de l'anguille ; dreſſez chaque morceau ſur un pigeon de façon que l'on n'en voye que les pates, pour la ſauce vous mettez un peu de coulis avec une cuillerée de reſtaurant dans la caſſerole où vous avez fait cuire l'anguille, détachez ſur le feu ce qui tient après ; paſſez au tamis, ſervez avec un jus de citron ; vous pouvez ſervir un autre ſauce ſi vous voulez comme au Pontife, à l'Eſpagnole, à l'Italienne, vous trouverez la façon de les faire à l'article des ſauces.

Pigeons au Soleil.

Entrée Ayez des petits pigeons échaudés ; il faut leur laiſſer les pates, les aîles, & la tête, après les avoir vuidés fendez-les un peu ſur le dos, & paſſez une brochette au travers des cuiſſes pour que les pates ne s'écartent point trop ; faites-les blanchir, & épluchez ; mettez-les cuire aux trois quarts dans une caſſerole entre des bardes de lard ; deux tranches de citron pour les conſerver blancs, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une tranche de jam-

bon, sel, poivre; mouillez avec un peu de bouillon, quand ils sont presque cuits vous les égoutez; ôtez les brochettes, & vous les trempez dans une pâte à frire, que vous faites avec de la farine, deux cuillerées de bonne huile, sel fin, & mouillez avec du cidre, de la bierre ou du vin blanc, de celui que vous voudrez; mettez-en peu à peu en remuant toûjours jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide, & qu'elle file gros en la renversant de la cuillere; faites-les frire d'une belle couleur d'orée; servez autour garnis de persil frit.

Pigeons fourés aux Pistaches.

Flambez des gros pigeons romains, après les avoir épluchés & vuidés, vous les désossez à forfait, & ne leur laissez que le petit bout de l'aîle, & les pates; rempliſſez-les avec un salpicon crud fait avec ris de veau blanchi coupé en dez, quelques foyes gras, des champignons, le tout manié avec lard rapé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre; cousez les pigeons de façon qu'ils paroissent entiers; & les mettez cuire entre des bardes de veau, & de lard, un bouquet de fines herbes, un verre de vin de Champagne, Entrée

autant de bon bouillon, sel, gros poivre ; la cuisson faite, passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée ; mettez-y deux cuillerées de coulis, & faites réduire au point d'une sauce; ensuite vous y mettrez une petite poignée de pistaches échaudées ; faites chauffer sans bouillir. Servez sur les pigeons.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée Prenez des gros pigeons que vous flambez, épluchez, & vuidez ; troussez les pates dans le corps ; lardez-les en travers avec du gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade un peu d'ail & basilic hachés très-fin ; mettez-les dans une marmitte juste à leur grandeur ; foncez de bardes de lard, & les faites-cuire à petit feu avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un panais, une carotte, deux oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, la cuisson faite ; passez le fond de la sauce & la dégraissez ; faites réduire au point d'une sauce, si elle n'est point trop salée ; servez sur les pigeons, si elle avoit trop de sel, vous ne la ferez point réduire & n'en mettrez qu'une partie.

Pigeons à la Sainte Menehoult.

Ayez des pigeons de la groſſeur que vous jugerez à propos, après les avoir flambés & vuidés ; trouſſez les pates dans le corps ; faites-les refaire & les mettez cuire avec du lait, bardes de lard, ſel, poivre, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, oignons racines, un morceau de beurre ; la cuiſſon faite ; mettez-les réfroidir & les trempez dans le gras de la Sainte Menehoult pour les paner de mie de pain ; faites-les griller à petit feu en les arroſant légérement avec un peu de beurre ou de l'huile pour qu'il ne deſſéchent pas & prennent une belle couleur dorée ; ſervez à ſec avec une rémoulade dans une ſauciere ; vous trouverez la façon de faire la ſauce à l'article des ſauces, page 143. *Tome I.* Si vous voulez les ſervir frits, après les avoir retirés de la Sainte Menehoult & égoutés, vous les trempez dans des œufs battus, & les panez de mie de pain ; faites frire ; ſervez garnis de perſil frit. Entrée

Pigeons glacés aux légumes.

Flambez & vuidez des petits pigeons ; piquez tout le deſſus avec du Entrée

menu lard ; faites-les blanchir un inſtant, & les mettez dans une caſſerole avec du bon bouillon, quelques tranches de veau, un bouquet de perſil, ciboules une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic ; faites-cuire à petit feu ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; faites la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus des pigeons, & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir. Si vous voulez les garnir de choux-fleurs, vous en mettrez autour des pigeons après les avoir fait cuire dans un blanc comme pour entremets ; mettez un peu de coulis dans la caſſerole où vous avez glacé les pigeons, avec une petite cuillerée de bouillon ; détachez tout ce qui tient après ; faites chauffer ; ajoûtez-y un peu de bon beurre, du gros poivre, du ſel, s'il en eſt beſoin, faites lier & ſervez ſur les choux-fleurs, une autre fois vous ſervez les pigeons avec un ragoût de concombres, ou des petites concombres farcies & cuites à la braiſe, ou des laitues farcies cuites à la braiſe, ou un ragoût de montans.

Pigeons à la Périgord au gratin.

Pelez autant de groſſes truffes entieres que vous employez de petits pigeons ; mettez-les dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, une tranche de jambon, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, un peu de baſilic, & les faites cuire à petit feu ; prenez auſſi cinq ou ſix pigeons trouſſez-leurs les pates dans le corps ; échaudez les, & les faites cuire dans un blanc de farine que vous faites en délayant une cuillerée de farine avec du bouillon, quelques bardes de lard, deux tranches de citron, ſel, poivre ; faites bouillir ce blanc en le remuant de tems en tems juſqu'à ce qu'il bouille, vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à petit feu, les truffes étant cuites, vous ôtez le bouquet & le jambon ; mettez y quelques cuillerées de coulis ; faites-bouillir & réduire au point d'une ſauce ; mettez-y les pigeons après les avoir égoutés & eſſuyés ; faites les migeoter un peu avec le ragoût pour leur faire prendre le goût de truffes ; faites un gratin avec quelques foyes de volailles, champi- Entrée

gnons, truffes, perſil, ciboules; le tout haché, & le mêlez avec lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, ſel, gros poivre; mettez cette farce dans tout le fond du plat que vous devez ſervir de l'épaiſſeur d'une groſſe lame de couteau, mettez le plat ſur une cendre chaude juſqu'à ce qu'il ſoit en gratin; égoutez-en la graiſſe & ſervez deſſus les pigeons entremêlés de truffes.

Pigeons au Cingara.

Entrée. Ayez quatre moyens pigeons plumés à ſec que vous flambez & vuidez, laiſſez les pates dans leur longueur; faites-les cuire entre des bardes de lard, du bouillon, un bouquet de fines herbes, peu de ſel, poivre; coupez quatre tranches de jambon que vous faites un peu deſſaler, & les mettez ſuer dans une caſſerole juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites; enſuite vous les retirez & mettez dans la même caſſerole un peu de conſommé & du coulis, un filet de vinaigre; détachez tout ce qui tient à la caſſerole en faiſant bouillir, & que la ſauce ſoit un peu claire; dreſſez les pigeons ſur

sur le plat que vous devez servir ; mettez entre quatre rôties de pain coupées proprement, que vous avez fait frire avec du beurre ; dressez le jambon sur les rôties ; arrosez le tout avec la sauce & un peu de gros poivre par dessus.

Pigeons à la broche à différentes sauces & ragoûts.

Entrée

Prenez des petits pigeons plumés à sec, que vous flambez & vuidez ; faites une farce de leurs foyes, champignons, persil, ciboules : le tout haché & mêlé avec du lard rapé, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le corps des pigeons, & les cousez ; laissez les pates dans leur longueur, & les faites-cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; servez avec le ragoût que vous jugerez à propos, comme aux truffes, aux cornichons, aux montans, aux artichaux, aux navets, aux cardes, à la passe-pierre, aux petits melons, à la criste-marine, aux racines de plusieurs espéces, aux petits oignons, ou sauce au beurre, à l'Italienne, à l'Espagnole, au Pontife à la carpe, à la Nichon, au bleu céleste, au bain-Marie, à à la nonette la Milanoi-

se, à la bécasse, à l'orange, à l'échalotte, celle que vous jugerez à propos.

Pigeons au basilic.

Entrée

Faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, mie de pain desséchée avec de la crême & bien épaisse, graisse de bœuf blanchie, un peu de basilic haché très-fin, persil, ciboules, sel, gros poivre : liez cette farce avec six jaunes d'œufs crus, pour qu'elle ait beaucoup de consistence ; ayez cinq ou six petits pigeons, échaudez les, troussez les pates dans le corps ; mettez-les cuire dans une petite marmitte avec du bouillon, deux tranches de citron, des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, poivre ; la cuisson faite, égoutez-les & les mettez réfroidir ; enveloppez chaque pigeon avec de la farce de façon que l'on ne les voye point ; trempez dans de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; faites frire d'une couleur dorée ; servez autour du persil frit. Vous pouvez masquer de cette façon des pigeons qui ont déja été servis dessus la table. L'on fait aussi des pigeons au basilic, sans y mettre de la farce : vous prenez des gros pigeons que vous coupez par

moitié, après les avoir fait cuire dans une braise, & qu'il sont froids, vous les trempez dans une aumelette, & les panez de mie de pain pour les faire frire.

Pigeons à la braise à différents ragoûts.

Flambez & vuidez des gros pigeons ; laissez les aîles & les pates, après les avoir troussées ; faites-les refaire dans du beurre & les mettez cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; la cuisson faite, égoutez-les, & les essuyez de leur graisse ; servez dessus tel ragoût que vous jugerez à propos ; comme aux petits pois, aux asperges, aux petits oignons, aux racines, aux olives, aux cardes, aux cornichons, aux mousserons, morilles, truffes, navets, artichaux, choux-fleurs, concombres, de chicorée, de celeri, de laitue, de crêtes, de ris de veau, de queues d'écrevisses. Entrée

Pigeons en hochepot à l'Espagnole.

Ayez deux gros pigeons cochois, que vous flambez, vuidez, troussez en poule ; mettez-les dans une petite Entrée

marmitte avec toutes sortes de légumes que vous aurez fait blanchir, & coupés proprement, comme deux panais, trois carottes, une douzaine de petits oignons blancs, une demi-douzaine de petits navets, un radix; couvrez le tout de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gousse dail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites-cuire à petit feu & réduire à courte sauce : la cuisson faite; dressez les pigeons dans le milieu, les legumes autour entremêlées les unes avec les autres, & arrangez proprement; arrosez le tout avec une sauce à l'Espagnole. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauce, page 139. *Tome I.*

Pigeons à la Bry à l'Italienne.

Entrée. Laissez les aîles & les pates à deux gros pigeons cochois, après les avoir flambés & vuidés; vous les farcissez avec leurs foyes hachés, persil, ciboules, lard rapé, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs; piquez tout le dessus avec du grand persil bien verd, de façon que tout le dessus du pigeon en soit cou-

vert ; mettez-les à la broche ; arrosez souvent le persil, avec du Saindoux chaud pour qu'il reste verd & croquant ; la cuisson faite, servez dessous une sauce à l'Italienne. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 124. *Tome I.*

Pigeons en crépine au Pontife.

Faites une farce avec un rognon de veau cuit à la broche & froid, de la graisse du rognon, blanc de volaille cuite & graisse de bœuf blanchie, le tout haché très-fin & pilé ensemble avec champignons, persil, ciboules, mie de pain desséchée avec de la crême, sel, gros poivre ; liez de six jaunes d'œufs cruds ; prenez une demi-douzaine de petits pigeons de voliere échaudés, les pates troussées dans le corps ; faites une petite ouverture sur le dos pour y faire entrer des champignons coupés en petits dez, & mêlez avec lard rapé, persil, ciboules haché, sel, gros poivre ; mettez cuire les pigeons un peu plus de moitié entre des bardes de lard, & un peu de bouillon, quand ils seront froids, vous les enveloppez avec la farce qui doit être froide, & par dessus la farce vous mettrez une crépine en l'ajus- Entrée

tant de façon que vous conserviez toûjours la forme du pigeon ; colez les bouts de crépine avec l'œuf battu pour qu'ils tiennent ensemble, ensuite vous trempez le tout dans de l'œuf, & panez de mie de pain ; mettez les sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; arrosez légérement le dessus de la mie de pain avec quelques gouttes d'huile ; faites cuire dans un four doux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ; retirez-les sur un linge pour qu'ils s'égoutent de leur graisse ; servez dessous une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire, page 148. *Tome I.*

Pigeons aux Ecréviſſes.

Entrée L'on en fait de plusieurs façons ; si vous voulez les mettre en compotte, vous prenez des petits pigeons à la cuilliere que vous échaudez & trouſſez les pates dans le corps ; faites-les blanchir ; & les mettez dans une casserole avec une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé en quatre, foyes gras, champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, un morceau de bon beurre ; passez le tout ensemble ; sa-

gez & mouillez avec un peu de jus, & bon bouillon; faites cuire & réduire à courte ſauce; la cuiſſon faite; mettez y un coulis d'écréviſſes & des œufs, ſi vous en avez; faites chauffer ſans bouillir; ſervez aſſaiſonné de bon goût. Si vous y voulez mettre des queues d'écréviſſes, mettez-les cuire dans le ragoût lorſqu'il eſt à moitié de la cuiſſon. Si vous voulez que les pigeons reſtent blancs; faites-les cuire à part entre des bardes de lard, deux tranches de citron, & un peu de bouillon; & ne les mettez dans le ragoût que quand il eſt preſque cuit ſeulement pour leur faire prendre goût.

Pigeons à la crême aux Ecréviſſes.

Vous les faites cuire à part entre des bardes de lard, & faites un ragoût de petites écréviſſes bien épluchées de leurs pates que vous mettez dans une caſſerole avec des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, un peu de baſilic, deux cloux de girofle, deux pains de beurre; paſſez le tout ſur le feu, ſingez & mouillez avec du bouillon, ſel, gros poivre; faites bouillir & réduire à courte ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec

de la crême, un peu de muſcade une petite pincée de perſil blanchi haché très-fin ; faites-lier ſur le feu ; ſervez ce ragoût ſur les pigeons. Les pigeons au beurre d'écréviſſes, ſe font en détachant la peau de deſſus l'eſtomac pour y faire entrer du beurre d'écréviſſes & les préparer pour les faire cuire à la broche ; ſervez-les avec une ſauce au conſommé ou vous mettez un peu de beurre d'écréviſſes, faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Pigeons accompagnés, aux Ecréviſſes.

Ils ſe font en les mettant cuire dans une poële avec autant de groſſes écréviſſes, & les ſervez avec le fond de la ſauce. Si vos écréviſſes ſont extrêmement groſſes, vous en prenez ſix après leur avoir ôté les petites pates ; vous levez la coquille que vous nettoyez, & mettez dans chacune un petit pigeon à la cuilliere que vous aurez fait cuire au paravant entre des bardes de lard ; remettez la coquille avec un peu de farce autour, & de l'œuf battu pour la bien ſouder ; mettez-les écréviſſes cuire ſur des tranches de veau, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de reſtaurant ; la cuiſſon faite ; épluchez les queues & ſervez avec

le fond de la sauce où vous aurez mis un peu de coulis pour la lier.

Pigeons à la Charmante.

Ayez cinq petits pigeons échaudés que vous faites blanchir & cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet, sel, poivre, un peu de bon bouillon, prenez quatre ris de veau; gardez les gorges pour un salpicon ou autre ragoût; faites-blanchir & piquez tout le dessus des ris avec du lard comme un fricandeau; mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, quelques tranches de veau coupées minces, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, un peu de basilic; faites-cuire à petit feu; ensuite vous passez la sauce dans un tamis après l'avoir dégraissée; faites la réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des ris de veau; mettez un peu de restaurant dans la casserolle avec un peu decoulis; détachez sur le feu ce qui tient après; repassez la sauce au tamis, & y mettez un peu de sel, s'il en est besoin, du gros poivre, un jus de citron; dressez les pigeons en croix dans le plat que vous devez servir, & les quatre ris de veau entre; versez la sauce dessus les pigeons. Entrée

Pigeons au Parmesan.

Entrée Flambez & vuidez cinq ou six petits pigeons ; mettez dans le corps une farce faite avec leurs foyes, lard rapé, champignons, persil, ciboules, une pointe d'ail, foncez une casserole de tranches de veau coupées minces ; arrangez les pigeons dessus ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un verre de bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite ; ôtez les pigeons, mettez un peu de coulis dans la casserole ; faites-bouillir deux ou trois bouillons, & la passez au tamis, mettez la moitié de cette sauce qui doit être courte dans le fond du plat que vous devez servir, & du parmesan rapé dessus ; arrangez les pigeons dessus le fromage, & les arrosez avec le restant de la sauce, & du parmesan dessus ; mettez le plat dans un four ou dessous un couvercle de tourtiere feu dessus & dessous, jusqu'à ce que le fromage soit d'une couleur blonde point trop dorée.

Pigeons au Gratin.

Entrée Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi ; coupez chaque morceau en deux, deux culs d'artichaux beaucoup blanchis, & coupés en deux,

deux foyes gras, des champignons, une tranche de jambon, quatre petits pigeons échaudés & blanchis, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux pains de beurre; passez le tout sur le feu, singez & mouillez avec un peu de jus, un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, peu de sel, gros poivre; laissez cuire & dégraissez; la cuisson faite, mettez la moitié de la sauce dans le plat que vous devez servir, que vous faites bouillir sur un fourneau, & réduite jusqu'à ce qu'il se soit formé un gratin au fond du plat; arrangez les pigeons dessus & toute la garniture autour; laissez un peu migeoter pour que le ragoût s'attache un peu avec le gratin; mettez un jus de citron dans le restant de la sauce; & arrosez le ragoût en servant.

Pigeons au Monarque.

Entrée

Ayez des pigeons bien gras & d'égale grosseur; flambez-les & les vuidez; mettez-leur dans le corps chacun une truffe après l'avoir pilée, & un peu de sel, gros poivre, foncez une casserole avec des bardes de veau

blanchies ; mettez les pigeons dessus après les avoir fait revenir dans une casserole avec deux pains de beurre, champignons, persil, ciboules, deux échalottes, le tout haché, une tranche de jambon, sel, gros poivre ; faites tomber tout l'assaisonnement sur les pigeons ; couvrez de bardes de lard, & d'une feuille de papier, bouchez bien la casserole, & faites cuire sur des cendres chaudes ; la cuisson faite, retirez les pigeons, sur un linge pour les essuyer de leur graisse ; ôtez le jambon, le veau, & les bardes ; dégraissez la sauce & y mettez un jus de citron ; servez-la sur les pigeons.

Pigeons en surprise à la Ravigotte.

Entrée Prenez cinq ou six petits pigeons échaudés, troussez les pates dans le corps, & les faittes blanchir ; faites aussi blanchir cinq ou six belles laitues pommées pendant un bon quart-d'heure, retirez les à l'eau fraiche, & les pressez fort ; ayez une farce de blanc de volaille cuite à la broche ; faite avec graisse de bœuf blanchie, & tétine de veau, mie de pain desséchée avec de la crême, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché, sel, poivre ;

& liez de quatre jaunes d'œufs cruds ; mettez cette farce dans les laitues, & un pigeon dans le milieu de la farce ; enveloppez chaque pigeon avec de la farce, & une laitue, ficelez-les & les mettez cuire dans une petite marmitte juſte à leur grandeur, ou une caſſerole, avec un peu de bon bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, peu de ſel, & poivre ; la cuiſſon faite, retirez les laitues pour les égouter, après avoir ôté les ficelles, vous les preſſez légérement avec un linge blanc pour en faire ſortir la graiſſe, & les ſervez avec une ſauce à la Ravigotte : Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, page 135. *Tome I.*

Pigeons à la crême.

Faites blanchir des petits pigeons, échaudez-les, trouſſez les pates dans le corps ; fendez les un peu ſur le dos & les rempliſſez avec un ris de veau blanchi coupé en petits dez, & des champignons ; mêlez les avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachés, & lard rapé ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un verre de bouil- Entrée

lon; la cuiſſon faite ; mettez-les égouter & les applatiſſez un peu ; mettez tout autour une farce faite avec blanc de volaille cuite, mie de pain deſſéchée avec de la crême, tétine de veau, perſil, ciboules, ſel, gros poivre ; liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds, & par deſſus la farce un morceau de crépine que vous ſoudez avec de l'œuf battu ; trempez-les enſuite dans une aumelette pour les paner de mie de pain ; arroſez légérement le deſſus de la mie de pain avec un peu d'huile ; faites-cuire au four d'une couleur dorée ; retirez-les ſur un linge pour les eſſuyer de leur graiſſe. Servez deſſous une ſauce faite avec un demi-verre de reſtaurant autant de coulis ; & un jus de citron.

Pigeons à la Tiare.

Entrée Faites une pâte de feuilletage comme à l'ordinaire, il en faut ſix abaiſſes de l'épaiſſeur de deux gros écus, que vous mettez dans de grandes coquilles de mer, appuyez bien les doigts deſſus pour leur faire prendre la forme des coquilles; faites-les cuire au four, prenez trois pigeons un peu plus gros que pour tourte, il faut les échauder, vuider, & leur laiſſer les aîles,

les pates, & la tête; faites-les blanchir & cuire aux trois quarts dans une bonne braise bien nourrie ou entre des bardes de lard avec bon assaisonnement, retirez-les ensuite pour les mettre réfroidir; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine délayée avec deux cuillerées d'huile, vin blanc ou de la bierre, un blanc d'œuf fouetté, un peu de sel, qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file un peu gros en la renversant de la cuilliere; faites-les frire d'une belle couleur dorée. Servez chaque pigeon sur une coquille de feuilleta- & les couvrez d'une autre de même.

Pigeons aux Aîles, aux Grenadins.

Ayez six petits pigeons d'égale grosseur que vous échaudez & vuidez; laissez leur la tête, les aîles; troussez les pates dans le corps; passez une brochette dans le bec & le cou pour les faire tenir comme s'ils vouloient manger; faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche; foncez une casserole de tranches de jambon, de veau, & de bardes de lard; mettez les pigeons dessus le dos en dessous; couvrez de bardes de lard, assaisonnez légérement de sel, gros poi- Entrée

vre, une moitié de citron en tranches, un verre de vin de Champagne, un peu d'huile, un bouquet; faites-cuire à petit feu pendant une heure, ayez un morceau de ruelle de veau de la grandeur de la moitié du creux de la main; coupez bien rond & épais; piquez tout le dessus de menu lard; faites-le cuire & glacer comme un fricandeau, lorsque vous êtes prêt à servir, dressez le grenadin dans le milieu, les pigeons autour, l'estomac en dessous; faites entrer le bec de chaque pigeon dans le grenadin comme s'il le béquetoit, servez dessus les pigeons le fond de la sauce de leur cuisson après l'avoir dégraissée; passez au tamis un peu de coulis pour la lier

Pigeons à la Brunette.

Entrée Flambez & vuidez cinq ou six pigeons de moyenne grosseur; laissez les pates dans leur longueur, lardez toute la chair en travers avec des petits lardons de truffes; faites-les revenir dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de bonne huile, un peu de truffes hachées, persil, ciboules, sel, gros poivre; mettez-les avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de tranches

de jambon & de veau ; couvrez les de bardes de lard & d'une feuille de papier ; faites ſuer une demi-heure ſur de la cendre chaude ; enſuite vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon ; rachevez de cuire après avoir dégraiſſé ; mettez-y un peu de coulis ; faites-réduire au point d'une ſauce ; paſſez-la au tamis & la ſervez ſur les pigeons après y avoir preſſé un jus de citron.

Pigeons au Révérend.

Prenez des pigeons d'une moyenne groſſeur plumés à ſec ; flambez-les & les vuidez ; fendez-les à moitié ſur le dos pour les applatir & les mettez mariner pendant deux heures avec le jus de deux citrons, un peu d'huile, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, perſil, ciboules en branches ; retirez-les de la marinade pour les fariner & faire frire dans du ſain-doux : ſervez à ſec. Entrée

Pigeons à la hâte.

Mettez dans une caſſerole des pigeons à la cuilliere après les avoir appropriés, avec deux pains de beurre, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile, la moitié d'un ci- Entrée

tron en tranches, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, du baſilic, une tranche de jambon, quelques morceaux de tranches de veau que vous avez fait blanchir au paravant; faites aller à grand feu pendant un demi-quart-d'heure; enſuite vous les mettez ſur une cendre chaude ſeulement qu'ils ne faſſent que migeoter juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & vous les ſervirez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Pigeons aux oignons en crépine.

Entrée

Coupez une douzaine de gros oignons en petits dez; mettez-les dans une caſſerole avec trois pains de beurre, & les mettez ſur un petit feu en les remuant de tems en tems juſqu'à ce qu'ils ſoient tout à fait cuits, après les avoir ôtés du feu, pour les mettre réfroidir; vous y mettrez trois jaunes d'œufs cruds, un peu de lard rapé, une petite pincée d'anis pilé, deux anchois hachés, peu de ſel, gros poivre; remuez le tout enſemble; prenez des petits pigeons de ceux que l'on a déſervis de la table, cuits à la braiſe, ou en compotte, ſi vous voulez: ſi vous n'en avez point vous en prendrez une demi-douzai-

ne de fort petits que vous échaudez & trouſſez les pates dans le corps, faites les blanchir & cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, un bouquet, ſel, gros poivre; étant réfroidis; mettez tout autour du ragoût d'oignons; & les enveloppez chacun avec un morceau de crépine que vous ſoudez avec de l'œuf battu pour la faire tenir; trempez enſuite le tout dans de l'œuf pour paner de mie de pain, & les dreſſez ſur un plat; arroſez légérement tout le deſſus de goutes d'huile; mettez une demi-heure au four pour faire prendre une couleur dorée. Servez deſſous une ſauce faite avec un peu de conſommé & bon coulis.

Pigeons à la Martine.

Prenez des pigeons de moyenne groſſeur plumés à ſec; flambez les & les vuidez; trouſſez-les comme pour la crapaudine, & les faites mariner deux ou trois heures avec de l'huile, thim, laurier, baſilic, deux gouſſes d'ail entieres, perſil, ciboules en branches, ſel, gros poivre; enſuite vous ôtez toutes les fines herbes que vous preſſez un peu dans l'huile: panez les pigeons avec de la mie de pain & arroſez légérement le

dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade ; faites-les griller à petit feu & d'une couleur dorée ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir une sauce faite avec un peu de consommé, un pain de beurre manié d'une pincée de farine, un anchois, des capres, deux échalottes, le tout haché, un peu de muscade, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressé un jus de citron.

Pigeons à la Daube.

Entrée ou entremets.

Ayez des gros pigeons cochois ; que vous flambez, vuidez & troussez en poule ; après les avoir fait refaire vous les lardez en travers avec du gros lard, & les mettez dans une petite marmitte juste à leur grandeur, avec des tranches de veau, deux tranches de jambon, quelques bardes de lard, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle ; mouillez avec un verre vin de Champagne ; laissez cuire à petit feu sur de la cendre chaude ; la cuisson faite : si vous voulez les servir pour entrée, vous passerez la sauce au tamis, après l'avoir dégraissée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier, & servez sur les pigeons. Si vous les

destinez pour entremêts; passez la sauce, dressez les pigeons dans ce que vous devez servir, & la sauce par dessus; mettez-les dans un endroit frais, pour que la sauce se mette en gelée, vous pouvez, si vous voulez faire entrer la graisse de la cuisson dans le corps des pigeons.

Pigeons à la Poële.

Entrée. Echaudez des petits pigeons & les faites blanchir, fendez-les un peu sur le dos, & les mettez entre deux plats bien couverts avec quelques foyes blanchis, & hachés, deux pains de beurre, échalottes, persil, ciboules, champignons, du lard fondu, basilic en poudre, muscade, sel, gros poivre; laissez mariner une bonne heure, & les faites cuire sur de la cendre chaude; la cuisson faite, égoutez les pigeons; mettez dans les fines herbes un peu de consommé, & deux cuillerées de coulis; faites-Boüillir pour dégraisser; pressez-y un jus de citron. Servez sur les pigeons.

Pigeons à la Crapaudine.

Entrée. Prenez des pigeons de la grosseur que vous jugerez à propos que vous vuidez & faites refaire; si vous voulez qu'ils forment le crapaud, vous les fendez par le ventre en relevant l'es-

tomac sur la tête, & repassant la tête par dedans le brichet : sinon, vous les coupez en deux par les reins sans les séparer ; mettez-les mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre ; faites tenir le plus que vous pourrez de la marinade après les pigeons pour les paner de mie de pain ; arrosez le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade, & les faites griller à petit feu ; servez dessous une sauce claire faite avec un peu de consommé, du verjus, sel, gros poivre.

Pigeons au Fenouil.

Entrée Ayez une demi-douzaine de petits pigeons plumés à sec ; flambez-les & les vuidez ; farcissez-les dans le corps avec leurs foyes hachés, un peu de fenouil blanchi & haché, lard rapé, champignons, sel, gros poivre, liez cette farce avec deux jaunes d'œufs ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre, & les faites cuire entre des bardes de veau & du lard, un verre de consommé ; la cuisson faite prenez le fond de la sauce que vous dégraissez & y mettez un peu de coulis ; faites chauffer & servez sur les pigeons, vous les farcissez de

la même façon, si vous voulez les faire cuire à la broche & les servez avec une sauce où vous mettez quelque cœur de fenouil beaucoup blanchi : vous les faites chauffer dans la sauce sans les faire bouillir.

Pigeons à l'Eminence.

Ayez six petits pigeons à la cuilliere échaudés, trouſſez les pates dans le corps, & les faites cuire entre des bardes de lard ; deux rranches de citron, un bouquet, un peu de bouillon, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite ; prenez ſix groſſes écréviſſes dont vous ôtez toutes les petites pates ; levez toute la coquille entiere ; ôtez tout ce qui eſt deſſous, & y mettez à la place un pigeon ; remettez la coquille de façon que l'on ne voye pas le pigeon, ſoudez tout le tour avec un peu de farce & de l'œuf battu ; mettez les écréviſſes ſans deſſus deſſous ſur des tranches de veau, un peu d'huile, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de conſommé ; laiſſez bouillir à petit feu & y mettez un peu de Entrée

coulis ; dégraissez la sauce & la passez au tamis, pour la servir dessus les écrévisses.

Pigeons à l'Allemande.

Entrée. Mettez dans une casserole un quarteron de petites écrévisses, après avoir ôté les petites pates, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une tranche de jambon, deux pains de beurre ; passez le tout sur le feu ; singez & mouillez de bon bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire une demi-heure & réduire à courte sauce ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir ; mettez-y un jus de citron ; servez ce ragoût dessus des petits pigeons cuits entre des bardes de lard, un peu de bouillon & un demi-verre de vin blanc, sel, poivre.

Pigeons en Matelotte.

Entrée. Ayez quatre pigeons d'une moyenne grosseur que vous flambez & vuidez ; faites-les refaire après les avoir troussez en poule ; lardez la chair des pigeons avec deux anchois pour chacun

cun, & les mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, au moins une douzaine de petits oignons blanchis, un bouquet de perſil, ciboules, un peu de fenouil blanchi, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle; paſſez le tout ſur le feu, & ſingez; mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne; aſſaiſonnez de gros poivre, point de ſel; laiſſez cuire à petit feu, aux trois quarts de la cuiſſon, vous dégraiſſerez & y ajoutez un peu de coulis, & huit ou dix ſauciſſes de la longueur du petitdoigt, que vous aurez fait blanchir auparavant; rachevez la cuiſſon & laiſſez réduire à courte ſauce, preſſez-y un grand jus de citron au moment que vous êtes prêt à ſervir.

Pigeons à l'Echalotte.

Ayez des moyens pigeons plumés à ſec que vous flambez; vuidez & les farciſſez avec leurs foyes hachés, une échalotte, deux pains de beurre, ſel, gros poivre, liez de deux jaunes d'œufs; trouſſez-les pour la broche, & les faites cuire enveloppés de lard & de papier; ſervez-les avec une ſauce de cette façon: Mettez dans une caſſerole deux ou trois échalottes hachées Entrée

très-fin, deux pains de beurre maniez de farine, un demi-verre de bon bouillon, sel, gros poivre, muscade, le jus d'un citron; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pigeons au beurre de Montpelier.

Entrée Prenez des pigeons plumés à sec, que vous flambez, vuidez & troussez en poules; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, un verre d'huile, deux feuilles de laurier, thim, basilic, deux gousses d'ail, chacune piquée d'un cloux de girofle, sel, gros poivre; faites-les cuire à petit feu, après les avoir égoutés vous les servirez dessus une sauce que vous faites de cette façon: Faites blanchir trois gousses d'ail & les mettez dans un mortier avec une bonne pincée de capres hachées, deux anchois bien lavés & l'arête ôtée, peu de sel, du poivre; pilez le tout ensemble, & le délayez avec de l'huile fine jusqu'à ce que cela vous forme une sauce liée que vous mettez dans le fond du plat que vous devez servir.

Pigeons à la Princesse.

Entrée Ayez six petits pigeons échaudés les pates troussées dans le corps; faites-les cuire entre des bardes de lard, & autant de truffes entieres pilées,

un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes; faites auſſi blanchir ſix culs d'artichaux & cuire à part dans une petite marmitte avec du bouillon, deux tranches de citron, ſel, poivre; mettez dans une caſſerole un ris de veau blanchi, foyes gras, champignons, le tout coupé en dez, un bouquet, deux pains de beurre; paſſez le tout ſur le feu; ſingez & mouillez avec du bouillon; laiſſez-cuire à petit feu: aux trois quarts de la cuiſſon vous y mettrez le fond de la ſauce des pigeons; faites bouillir & réduire à courte ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême: faites lier ſans bouillir & y mettez une pincée de perſil, blanchi haché très-fin, un peu de muſcade, un jus de citron; dreſſez-en une partie dans le fond du plat que vous devez ſervir; arrangez deſſus les culs d'artichaux, & un pigeon dans chaque cul d'artichaux, les truffes entre, & maſquez le tout avec le reſtant du ragoût.

Compotte de Pigeons au Sang.

Prenez ſix petits pigeons; mettez en le ſang à part & y mettez pen- Lattés

dant qu'il eſt chaud un peu de jus de citron que vous mêlez dedans pour l'empêcher de cailleboter ; échaudez les & leur trouſſez les pates dans le corps après les avoir vuidés ; faites-les blanchir & les mettez dans une caſſerole avec un ris de veau blanchi, des champignons, deux pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une petite gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; paſſez le tout ſur le feu ; ſingez & mouillez avec un verre de vin de champagne, autant de jus de veau ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, à la moitié de la cuiſſon mettez-y quelques petits oignons preſque cuits dans du bouillon ; en finiſſant délayez deux jaunes d'œufs avec deux cuillerées de coulis & autant de jus de veau ; mêlez avec le ſang des pigeons ; mettez cette liaiſon dans le ragoût qui doit être à courte ſauce ; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Timbale de Pigeons au fumé.

Entrée Faites une farce avec des filets de lapin ou de lievre d'un bon fumé que vous hachez avec du jambon, rétine de veau ou graiſſe de bœuf, lard rapé, ſel, fines épices, truffes,

perſil, ciboules, échalottes, liez cette farce de ſix jaunes d'œufs; foncez une timbale ou une petite caſſerole avec des bardes de lard; mettez les trois quarts de la farce ſur les bardes de lard, & faites un creux dans le milieu pour y mettre un ragoût ou compotte de pigeons froid, fini de bon goût & à courte ſauce; mettez le reſtant de la farce ſur le ragoût, de façon que l'on ne le voye point; uniſſez avec de l'œuf battu; couvrez de bardes de lard; faites-cuire à petit feu au-four, ou deſſous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes: la cuiſſon faite, renverſez en douceur la timbale ſur le plat que vous devez ſervir ſans la rompre; faites un petit trou au-deſſus ſur le milieu pour y faire entrer un peu de ſauce au Pontife, ou quelque autre bonne ſauce un peu claire qui ait de la conſiſtence avec un jus de citron.

Timbale de Pigeons en pâte.

Mettez ſur le Tour à pâte un litron de farine, avec trois jaunes d'œufs cruds, trois ou quatre cuillerées d'huile, un quarteron de ſaindoux un peu de ſel; mouillez avec Entrée

de l'eau pour en faire une pâte brisée ; faites un ragoût de pigeons comme le précédent ou une compotte de pigeons à l'ordinaire que vous laissez réduire à courte sauce, & réfroidir ; prenez les deux tiers de la pâte pour en faire autant de petites abaisses de l'épaisseur d'une piéce de vingt-quatre sols que vous avez de pigeons ; mettez chaque abaisse dans une petite timbale de cuivre ; mettez-y dessus un pigeon & une partie du ragoût ; couvrez-les d'une autre petite abaisse que vous soudez avec la premiere en les mouillant un peu autour, & vous les pincez en faisant un très-petit bord ; faites-les cuire au four ; ensuite vous les renversez sur le plat que vous devez servir ; faites un petit trou au-dessus pour y faire entrer un peu de sauce faite avec du consommé, un peu de coulis, & jus de citron, peu de sel, gros poivre.

Poupeton de Pigeons aux Choux-fleurs.

Entrée Hachez de la ruelle de veau & de la graisse de bœuf pour en faire une farce forte que vous mêlez avec persil, ciboules, trois œufs entiers,

sel, poivre ; ayez de gros choux-fleurs bien blancs que vous faites blanchir cinq ou six bouillons; retirez-les à l'eau fraiche, & les égoutez sur un tamis ; foncez une poupetonniere avec des bardes de lard ; arrangez-y dessus les choux-fleurs la fleur en dessous ; faites-les tenir ensemble avec la farce que vous collez contre & unissez avec de l'œuf battu ; ayez soin de laisser un creux dans le milieu pour y mettre un ragoût de pigeons cuits, fini de bon goût, qu'il soit froid & à courte sauce ; rachevez de couvrir les pigeons avec des choux-fleurs bien collés avec de la farce ; mettez cuire au four ou entre deux cendres chaudes : la cuisson faite renversez en douceur le poupeton sur le plat que vous devez servir ; prenez garde de le rompre ; servez dessus une sauce faite avec du blond de veau, deux pains de beurre, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu & y pressez un jus de citron.

Pigeons au gros René.

Ayez des pigeons d'une moyenne grosseur que vous flambez légérement & laissez les pates dans leur longueur ; détachez avec le doigt la Entrée

peau de dessus l'estomac pour y faire entrer dessous une petite farce faite avec lard rapé, les foyes des pigeons, un peu de truffes, champignons, persil, ciboules; liez de trois jaunes d'œufs; ficelez les & les faites refaire dans du beurre; enveloppez chaque pigeon avec une tranche de veau piquée en fricandeau, & les faites cuire à la broche, & les servez avec un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, crêtes, foyes gras: assaisonné & fini de bon goût.

Pigeons à la moëlle.

Entrée Ayez de moyens pigeons plumés à sec, préparez-les pour la broche après les avoir farcis de leurs foyes hachés, de la moëlle de bœuf, deux anchois, persil, ciboules, une échalotte, quelques feuilles d'estragon, le tout haché très fin, un peu de gros poivre, point de sel; liez cette farce de deux jaunes d'œufs; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de papier; servez-les avec une sauce de cette façon: Mettez dans une casserole deux cuillerées de blond de veau, deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon, deux tranches de citron, six ou sept rocamboles écrasées, un peu de sel, gros poivre;

faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce : passez-la au tamis, & y mettez un pain de beurre, du persil blanchi haché très-fin ; faites lier sur le feu au moment que vous voulez servir.

Pigeons à la Provençale.

Mettez dans une casserole des moyens pigeons les pates troussées dans le corps & blanchies, un demi-verre d'huile, des ris de veau blanchis, champignons, truffes, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, du basilic ; passez le tout sur le feu ; singez, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bouillon, un peu de jus de veau ; laissez cuire & réduire à courte sauce, lorsqu'ils sont cuits & prêts à servir ; dégraissez-les & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon, deux échalottes hachées très-fin, un peu de muscade & du gros poivre ; faites lier sur le feu sans bouillir, en servant pressez-y un jus de citron. Entrée

Pigeons en Hérisson.

Faites un petit salpicon avec un ris de veau, truffes, champignons ; Entrée

passez-les sur le feu avec un peu de beurre, un bouquet; singez & mouillez avec un peu de coulis & du bouillon, peu de sel, gros poivre; faites cuire un peu plus de moitié & réduire à courte sauce bien liée; mettez ce ragoût dans le corps de vos pigeons qui doivent être échaudés, & les pates troussées dans le corps, lardez tout le dessus des pigeons avec de petits lardons maigres de jambon, il faut laisser la pointe rélevée de façon que cela imite le hérisson; mettez-les cuire dans une casserole foncée de tranches de veau blanchi, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle, un demi-verre d'huile, peu de sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; faites suer un quart-d'heure sur de la cendre chaude; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne; rachevez de cuire à petit feu: prenez le fond de la sauce que vous dégraissez; passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis: faites réduire au point d'une sauce; servez sur les pigeons après y avoir pressé un jus de citron.

Pigeons a l'Intendante.

Entrée. Ayez cinq petits pigeons échau-

dés, les pates trouſſées en dedans; faites-les cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, & deux tranches de citron, prenez quatre ris de veau; gardez les gorges pour un autre ragoût; piquez les ris pour les glacer en fricandeau; mettez dans une caſſerole des champignons, foyes gras, deux culs d'artichaux bien blanchis coupés en quatre, un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, une tranche de jambon; paſſez le tout ſur le feu & le ſingez; mouillez avec d'excellent bouillon; faites-cuire à petit feu & réduire à courte ſauce, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; ôtez le jambon & le bouquet; mettez y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites-lier ſur le feu ſans bouillir; mettez-y un jus de citron; dreſſez les pigeons en croix ſur le plat que vous devez ſervir; mettez un fricandeau de ris de veau entre, qui doit être bien glacé & doré; arroſez légérement les pigeons avec la ſauce & le ragoût ſans toucher à la glace du fricandeau.

Pigeons au jus de citron.

Entrée Prenez cinq moyens pigeons de volière bien en chair, & plumés à sec; trouſſez les en poules & les faites refaire; coupez chacun par la moitié, & les mettez mariner pendant deux heures avec le jus de quatre citrons; ſel fin, gros poivre, thim, laurier, baſilic, perſil, ciboules, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail; enſuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté après les avoir reſſuyés entre deux linges, & les farinez a meſure pour les faire frire avec du ſain doux, & les ſervez garnis de perſil frit.

DES CANARDS, CANETONS, OYES, ET OISONS

Il faut les choiſir jeunes, gras, bien en chair, & blancs, la diſſection pour les ſervir, ſe fait en coupant l'eſtomac en filets ou par éguilettes que vous offrez comme les morceaux les plus délicats; enſuite vous ſervez les aîles, les cuiſſes, & la carcaſſe coupée en pluſieurs morceaux.

Canard aux petits pois.

Entrée Ayez un canard ou deux petits canetons échaudés que vous trouſſez en poule, & les faites blanchir; mettez les cuire entre des bardes de lard,

deux tranches de citron pour les conſerver blancs, un peu de bouillon ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; mettez dans une caſſerole un litron de petits pois, un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules; paſſez les ſur le feu; ſingez & mouillez moitié bouillon, & moitié jus, laiſſez cuire à petit feu, & réduire à courte-ſauce; mettez-y un peu de blond de veau, & du ſel, ſervez à courte ſauce ſur les canards.

Caneions Roulés.

Faites une farce de volaille cuite à la broche avec mie de pain deſſéchée avec de la crême, tétine de veau & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, ſel, gros poivre, & liez de quatre jaunes d'œufs; prenez un caneton qui ſoit de moyenne groſſeur ou deux petits que vous flambez & vuidez, fendez-les en deux, & les déſoſſez à forfait: mettez ſur chaque moitié une partie de votre farce; roulez les & les couvrez de bardes; enveloppez d'un morceau d'étamine que vous ficelez & les faites cuire avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet Entrée

de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre: la cuisson faite, ôtez l'étamine & les bardes de lard, essuyez les canetons entre deux linges en les pressant légérement pour qu'il ne reste point de graisse. Servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Canetons en Hatereau.

Entrée Prenez deux canetons que vous flambez & vuidez; coupez chacun en quatre morceaux & les désossez à forfait; mettez sur chaque morceau une farce comme la précédente; roulez-les, & en piquez tout le dessus comme un fricandeau; faites-les cuire à la broche, qu'ils soient d'une couleur dorée: Servez dessous une sauce faite avec du consommé, un peu de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, une tranche de citron, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu & réduire au point d'une sauce; passez au tamis.

Canetons farcis.

Entrée Ayez un canard ou deux petits canetons que vous flambez & vui-

dez ; déſoſſez-les à forfait ſans les fendre, ne laiſſez que les pates, vous commencez à les déſoſſer par la poche en ôtant l'os du brichet, celui de l'eſtomac & la carcaſſe ; rempliſſez-les avec une farce de gaudiveau, ou une farce fine comme celle des canetons roulés ; couſez-les pour que la farce ne ſorte pas, & les mettez cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic : la cuiſſon faite ; eſſuyez-les bien de leur graiſſe, & les ſervez avec une ſauce comme vous le jugerez à propos.

Canetons de Roüen à la broche.

Ayez un caneton bien gras, & blanc, que vous flambez & vuidez. Si vous le mettez pour entrée, vous le ferez refaire dans une caſſerole avec un peu de beurre ; faites-le cuire à la broche enveloppé d'une feuille de papier, point de bardes de lard, ne le laiſſez point trop cuire : il faut qu'il ſoit dans ſon jus, vous le ſervez avec une ſauce faite de bon

Entrée ou rôt.

consommé, un peu de blond de veau, de l'échalotte hachée très-fin, & un grand jus d'orange, sel, gros poivre. Si vous le servez pour rôt, vous le faites cuire sans l'envelopper de papier, en le dressant sur le plat vous donnez quelques coups de couteau sur les filets, & mettez dans les ouvertures du sel fin, gros poivre, & un grand jus d'orange.

Canetons à l'Italienne.

Entrée. Flambez & vuidez un caneton ou deux petits, troussez les en poules, & les faites refaire dans une casserole après leur avoir un peu applati l'estomac, avec de l'huile fine, persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, des champignons, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, foncez une casserole avec des tranches de veau, une tranche de jambon : mettez-y dessus les canetons avec tout leur assaisonnement ; couvrez de bardes de lard, faites suer sur de la cendre chaude ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite vous égoutez les canetons & les essuyés de leur graisse ; mettez du coulis dans le fond de la sauce ; faites

bouillir pour dégraiſſer ; paſſez-la au tamis, & la ſervez ſur les canetons.

Canetons en fricandeau.

Faites refaire vos canetons après les avoir flambés & vuidés ; piquez tout le deſſus avec du menu lard, & les mettez dans une caſſerole avec quelques tranches de ruelle de veau, du bon bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic ; laiſſez cuire à petit feu : la cuiſſon faite ; paſſez au tamis le fond de la ſauce pour la dégraiſſer & faire réduire en glace pour la mettre ſur tout le deſſus des canetons ; mettez un peu de coulis dans la même caſſerole avec un demi-verre de conſommé ; faites bouillir en détachant ce qui tient à la caſſerole ; repaſſez-la au tamis & y preſſez un jus de citron ; ſervez deſſous les canetons. Entrée

Canetons à la Purée Verte.

Pour faire la purée verte, vous foncez une caſſerole avec des zeſtes de jambon, tranches de veau, oignons coupés, & deux carottes ; faites ſuer ſur un moyen feu, & mouil- Entrée

lez avec du bouillon, quand la ſauce commence à s'attacher comme un coulis ; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que la viande ſoit cuite ; mettez-y un litron de pois verds après les avoir paſſés ſur le feu pendant une demi-heure avec un peu de bon beurre, du verd de ciboules, un peu de ſariette & du perſil ; faites-les migeoter juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & les paſſez à l'étamine pour en faire une purée ; prenez deux petits canetons échaudés que vous trouſſez en poules, & les farciſſez avec de la laitue bien blanchie que vous hachez avec de la tétine de veau ; lard rapé, quelques foyes de volaille, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; couſez-les & les faites cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, ſel, gros poivre : la cuiſſon faite ſervez-les avec la purée verte. ſi vous n'êtes point dans le tems des pois verds ; prenez des pois ſecs, que vous faites cuire avec du bouillon, un bouquet de fines herbes ; enſuite, vous les paſſez avec le fond de la ſauce de veau que vous avez faite, & pour la rendre verte vous y mettez un

peu d'épinars beaucoup blanchis, & pilés.

Canard en Timbale.

Flambez un canard & le déſoſſez à forfait en le fendant par le dos ; faites attention à ne point percer la peau ; levez de la chair dans les endroits le plus épais pour la couper en petits dez que vous mêlez avec du jambon, des foyes de volailles, des champignons, quelques truffes, le tout coupé en dez, lard rapé, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic haché très fin ; peu de ſel, gros poivre, étendez le canard & le rempliſſez de ce ſalpicon ; couſez le canard en lui donnant la forme d'une timbale ; enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; faites-le cuire dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec un peu de bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, quelques tranches doignons, & zeſtes de carottes & panais, ſel, poivre : la cuiſſon faite, ôtez l'étamine, & les bardes, eſſuyez-les avec un linge ; ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole, ou celle que vous jugerez à propos. Entrée

Canard à la Romaine.

Entrée Déſoſſez à forfait un canard & ne lui laiſſez que les pates ; rempliſſez-le avec un ſalpicon crud. fait avec ris de veau blanchis, foyes gras, truffes, champignons, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre le tout manié avec du lard rapé ; trouſſez le canard comme s'il n'étoit point déſoſſé, & le couſez ; faites le refaire dans une caſſerole avec un peu d'huile ; mettez-le dans une caſſerole foncée d'une tranche de jambon & de pluſieurs tranches de veau ; mettez-y auſſi l'huile ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, quelques feuilles de baſilic ; faites fuer une demi-heure ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon ; rachevez la cuiſſon ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier & la faite réduire ; ajoûtez-y un jus de citron. Servez ſur le canard.

Canard à la Nivernoiſe.

Entrée Flambez & vuidez un canard ;

lardez-le en travers avec du gros lard, & le mettez cuire dans une marmitte juſte à ſa grandeur, avec du bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, deux oignons, une carotte, un panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, ſel, gros poivre : La cuiſſon faite ; égoûtez-le, & l'eſſuyez avec un linge ; ſervez deſſus une ſauce à la Nivernoiſe que vous trouverez à l'article des ſauces, page 123. *Tome I.* Etant cuit de cette façon, vous pouvez le ſervir avec différentes ſauces, ou ragoûts.

Canards au Court-Bouillon.

Entrée

Prenez un ou deux canards que vous flambez, vuidez & les trouſſez en poule, lardez-les avec du gros lard, & les mettez cuire avec un peu de bouillon, un demi-ſeptier de bon vin blanc, une pincée de coriandre, deux tranches de citron la peau ôtée, deux oignons en tranches, une carotte, un panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, & baſilic ; faites-cuire & réduire à courte ſauce ; aſſaiſonnez de ſel, gros

poivre ; paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; ſervez-en une partie ſur les canards. Etant cuits de cette façon vous pouvez les ſervir froids comme une daube après avoir fait réduire le court-bouillon au point d'une ſauce. Si vous voulez qu'elle ſoit en gelée vous mettrez la moitié d'un jarret de veau cuire avec les canards.

Canard aux Navets.

Entrée. Lardez un canard avec du gros lard, après l'avoir flambé & vuidé mettez-le cuire avec du bouillon, racines, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; coupez proprement des navets & les faites blanchir ; mettez-les dans une caſſerole avec du jus de veau, un peu de coulis ; faites-les cuire à petit feu ; la cuiſſon du canard étant faite prenez une partie de la ſauce que vous dégraiſſez & paſſez au tamis ; mettez-la dans le ragoût de navets ; rachevez de les faire cuire & réduire au point d'un ragoût lié ; ajoûtez-y du ſel, & du gros poivre s'il en eſt de beſoin. Servez-le deſſus le canard.

Grenadin de canard à la Royale.

Flambez & vuidez deux canards ; fendez-les le long du dos pour les déſoſſer à forfait ſans couper la peau ; levez le plus gros de la chair, pour la couper en dez & la mettez dans une caſſerole avec deux ris de veau blanchis, truffes, champignons, foyes gras, le tout coupé en dez, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre ; paſſez-les ſur le feu avec un peu de beurre, pendant un quart-d'heure ; enſuite vous mettez réfroidir & y mettez trois jaunes d'œufs cruds, du lard rapé, un peu de baſilic haché très-fin ; rempliſſez les canards de ce ſalpicon, & les couſez comme une bourſe ; piquez tout le deſſus avec du menu lard, après les avoir fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante ; mettez-les cuire avec du bon bouillon, quelques tranches de veau, un bouquet de fines herbes, une tranche de jambon : la cuiſſon faite ; paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; faites-la réduire en glace pour glacer tout le deſſus des canards. Servez deſſous la ſauce que vous jugerez à propos. Entrée

Canards à la Daube.

Entremets froid. Prenez un ou deux canards, que vous flambez, vuidez, & lardez par tout en travers avec de gros lardons de lard assaisonnés de sel, épices mêlées, persil, ciboules, échalottes, basilic haché; mettez-les dans une marmite juste à leur grandeur, que vous avez foncée de quelques bardes de lard; mettez par-dessus les canards du sel, gros poivre, des tranches d'oignons, zestes de carottes, & panais, des épluchures de viande si vous en avez, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois cloux de girofle; mouillez avec un peu de bouillon, un demi-poisson d'eau de-vie, une chopine de vin blanc; couvrez bien la marmitte, & l'enterrez dans la cendre chaude pour faire bouillir à très-petit feu, après l'avoir mis en train de bouillir sur un fourneau: la cuisson faite; passez la sauce au tamis, & y mettez réfroidir les canards pour les servir avec la sauce qui doit être en gelée.

Macédoine de Canard.

Entrée Coupez quatre culs d'artichaux en six morceaux chacun; mettez-les dans l'eau bouillante avec un litron de moyenne

moyennes fêves de marais après avoir ôté les calottes ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites ; retirez-les pour les égouter ; mettez dans une casserole deux pains de beurre, des champignons coupés en petits dez, un peu de sariette, persil, ciboules, échalottes, le tout haché ; passez les sur le feu ; & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec deux cuillerées de jus de veau, un verre de vin de Champagne, du consommé ; laissez bouillir un quart-d'heure & y mettez ensuite les artichaux, & les féves de marais ; rachevez la cuisson ; en finissant, vous y mettrez un peu de coulis, & du sel, un jus de citron ; servez ce ragoût à courte sauce dessous deux canards coupés chacun en quatre morceaux, que vous avez fait cuire entre des bardes de lard, du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, deux tranches de citron la peau ôtée, sel, gros poivre.

Canard de plusieurs façons.

Prenez un canard ou deux petits canetons que vous trousſez en poule après les avoir vuidés & épluchés ; Entrée

faites-les cuire dans une marmite juſte à leur grandeur ; foncez de quelques bardes de lard, avec du bouillon, ſel, gros poivre, un verre de vin blanc, tranches d'oignons, & zeſtes de racines, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; la cuiſſon faite, égoutez-les, & les eſſuyez de leur graiſſe ; ſervez deſſus la ſauce que vous jugerez à propos, ou un ragoût de petits pois, de navets, de marons, d'olives, de concombres, de ris de veau, celui que vous voudrez : vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts.

Canards à la Pruſſienne.

Entrée Ayez trois canards, n'en prenez que les cuiſſes, les eſtomacs vous ſervent à faire d'autres entrées en les faiſant piquer pour en faire des fricandeaux, ou à mettre en filets; faites cuire les cuiſſes entre des bardes de lard, un verre de vin blanc autant de bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre : la cuiſſon faite ; ayez un hachis de bécaſſes, ou de perdrix fini de bon goût, & bien lié ; mettez-en un peu ſur un morceau

de crépine, une cuisse de canard, que vous recouvrez avec du hachis; enveloppez bien avec la crépine que vous soudez avec de l'œuf battu; faites-en autant à chaque cuisse, & les mettez sur une tourtiere pour les mettre au four jusqu'à ce que la crépine soit d'une belle couleur dorée, & cuite, égoutez-les bien de leur graisse pour les servir avec une sauce faite avec un peu de consommé; deux cuillerées de coulis, quelques échalottes hachées, le jus d'une orange, sel, gros poivre.

Filets de canards de plusieurs façons.

Faites cuire deux canards à la broche un peu plus d'amoitié pour qu'ils soient dans leurs jus; & étant réfroidis; prenez garde d'en perdre le jus, vous les coupez en filets en travers & minces, vous pouvez les servir de cette façon avec un ragoût de concombres que vous émincez, & les faites mariner deux heures avec quelques tranches d'oignon, un peu de vinaigre, du sel; ensuite vous ôtez les tranches d'oignon, & pressez bien les concombres dans un linge, & les passez dans une casserole avec du beurre, une tranche de jambon, jusqu'à Hors-d'œuvre

ce qu'ils ayent pris de la couleur; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, du jus de veau, un peu de coulis; laissez cuire à petit feu ; dégraissez , faites réduire à courte sauce , en servant , mettez-y les filets de canard avec leur jus ; faites chauffer sans bouillir. Vous servez aussi les filets de canard avec un ragoût de truffes émincées , & fini à l'ordinaire , en servant , vous y mettez les filets de canard seulement pour les faire chauffer sans bouillir. Si vous voulez les servir avec une sauce hachée faite de cette façon , pour lors il faut les filets de trois canards ; vous mettez dans une casserole deux truffes hachées , un foye gras , trois échalottes le tout haché , deux cuillerées d'huile , un verre de vin de Champagne , autant de bouillon , deux cuillerées de coulis , sel , gros poivre , ; faites bouillir pendant un quart-d'heure ; dégraissez & laissez réduire au point d'une sauce ; mettez-y les filets de canards pour les faire chauffer sans bouillir , en servant pressez-y le jus d'une orange.

Oyes & Oisons de plusieurs façons.

Entrée Prenez un oison échaudé que vous

vuidez & trouſſez les pates dans le corps ; faites-le blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, deux oignons en tranches, zeſtes de carottes, & panais ; ſervez-le avec un ragoût de marons ou de petits pois, ou une purée verte, ou une ſauce à la ravigotte, ſauce à l'échalotte, ſauce à la Nivernoiſe : les oyes quand elles ſont tendres ſe peuvent ſervir cuites à la broche après les avoir flambées, épluchées, & vuidées : vous les farciſſez avec une farce faite avec leurs foyes, des marons, de la chair de ſauciſſes, vous mettez le tout dans une caſſerole après l'avoir haché, avec perſil, ciboules, échalottes, thim, laurier, baſilic, un morceau de beurre, ſel, gros poivre ; paſſez les ſur le feu pendant un quart-d'heure ; farciſſez l'oye & la couſez ; faites cuire à la broche ; ſervez avec un ragoût de marons ; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

Cuiſſes & aîles d'oyes, comment les conſerver.

Ayez autant d'oyes que vous jugez à propos, que vous préparez pour mettre à la broche ; faites-les cuire

juſqu'à ce qu'elles ſoient au trois quarts de leur cuiſſon ; vous les retirez pour les mettre dans un endroit frais ; étant tout à fait froides ; levez les cuiſſes & les aîles, que les blancs de l'eſtomac tiennent après, vous faites de cette façon quatre morceaux de chaque oye, & les arrangez à meſure dans un pot de grez, en mettant entre quatre feuilles de laurier, pour chaque oye, du ſel à proportion : il faut ſerrer les morceaux l'un contre l'autre pour qu'il reſte le moins de vuide que vous pourrez ; enſuite vous paſſez au tamis la graiſſe que les oyes ont rendue en cuiſant, que vous mêlez avec ſuffiamment de ſain-doux que vous mettez chaudement par deſſus les oyes juſqu'à ce qu'elles en ſoient tout couvertes ; laiſſez les tout à fait réfroidir avant que de couvrir le pot avec du parchemin que vous ſerrez avec de la ficelle, & les conſervez dans un endroit ſec. L'on ne prépare les oyes de cette façon que dans les endroits où elles ſont communes. Il nous en vient beaucoup de la Gaſcogne : lorſque vous voulez vous en ſervir vous les retirez pour les mettre à meſure dans de l'eau bien chau-

de pour qu'elles ſe dégraiſſent & les faites cuire ſuivant la façon que vous voulez les ſervir.

Cuiſſes & aîles d'oyes de pluſieurs façons.

Faites-cuire les cuiſſes & les aîles avec un peu de bouillon, un bouquet de fines herbes, une demi-gouſſe d'ail, & les ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos comme à l'échalotte, à la Ravigotte, ſauce Robert, ou une rémoulade; ſi vous ne voulez pas les faire cuire a la braiſe; vous les faites griller & les ſervez avec une ſauce comme les précédentes. Vous pouvez les faire cuire d'une autre façon en les mettant dans une caſſerole avec un peu de leur graiſſe & les faites riſſoler à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, & les ſervez avec de l'oignon coupé en gros dez que vous mettez dans une caſſerole & le paſſez ſur un petit feu avec du lard fondu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & l'aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; égoutez-le de ſa graiſſe; mettez-y un peu de bouillon, deux cuillerées de coulis, un filet de vinaigre: ſervez ſur les cuiſſes. Hors-d'œuvre

Oyes à l'Angloise.

Entrée Ayez une oye tendre que vous flambez, épluchez, & vuidez, farcissez la dans le corps avec son foye haché, champignons, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, une pointe d'ail, sel, gros poivre, lard rapé, cousez pour que la farce ne sorte pas; faites-cuire à la broche; aux trois quarts de la cuisson, panez tout le dessus de mie de pain; rachevez de cuire jusqu'à ce que la mie de pain soit d'une belle couleur dorée. Servez dessus une sauce faite avec de l'échalotte hachée un peu de consommé, deux cuillerées de coulis, sel, gros poivre.

Oye à la Daube.

Entremets. froid. Prenez une grosse oye bien en chair, n'importe qu'elle soit tendre; flambez-la & l'épluchez; trousſez les pates dans le corps, & la faite refaire; lardez-la en travers avec de gros lardons; assaisonnez de sel fin, fines épices, ail haché, persil, ciboules, thim, laurier, basilic en poudre, & la mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, que vous avez foncé de quelques bardes de lard, oignons en tranches, carottes, panais, des épluchures de viande si vous en avez;

mouillez avec un demi-ſeptier d'eau ; une chopine de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, ſel, gros poivre ; couvrez le vaiſſeau & mettez tout autour du couvercle de la farine délayée avec du vinaigre ; faites cuire ſur des cendres chaudes pendant cinq ou ſix heures : la cuiſſon faite ; laiſſez réfroidir dans ſa ſauce après l'avoir paſſée au tamis, & la ſervez avec.

Oye à la Carmagnole.

Préparez un oye tendre comme pour mettre à la broche ; farciſſez-la avec ſon foye haché que vous mêlez avec un bon morceau de beurre, de la moutarde, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, quelques feuilles de baſilic le tout haché très-fin ; faites la cuire à la broche ſans l'envelopper de papier ; la cuiſſon preſque faite, vous faites fondre un peu de bon beurre, & le mêlez avec une cuillerée de moutarde, deux jaunes d'œufs cruds ; arroſez l'oye avec & la panez à meſure avec de la mie de pain, arroſez pluſieurs fois en mettant toûjours de la mie de pain Entrée

juſqu'à ce que vous puiſſiez en faire tenir aſſez pour qu'il ſe forme une croute bien dorée ; ſervez deſſous une ſauce faite avec un peu de conſommé, deux cuillerées de coulis, une cuillerée de moutarde, ſel, gros poivre, le jus d'une orange ; faites chauffer ſans bouillir.

Oye diverſifiée.

Entrée

Coupez une oye en quatre : ſi vous trouvez votre entrée trop groſſe, n'en prenez que les cuiſſes & les aîles ; faites-les cuire entre des bardes de lard, du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, quelques tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de giroſſe, thim, laurier, baſilic ; étant cuites de cette façon, vous pouvez les ſervir de cette façon avec un ragoût de navets, de petits pois, de petits oignons, de concombres, à la purée verte, au coulis de lentilles, ou une ſauce à la Ravigotte, à la Nivernoiſe, à l'échalotte, à la moutarde : l'on en fait auſſi des hochepots ; pour lors vous les faites cuire avec les légumes, & un morceau de petit lard

coupé en tranches tenantes à la coëne.

Pieds d'Oyes en Criſtaux.

Entre-mêts froid.

Prenez huit ou dix pieds d'oye ſuivant la grandeur de votre plat ; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braiſe avec des bardes de lard, ſel, gros poivre, une tranche de jambon, bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes : la cuiſſon faite ; retirez-les ſur un linge pour les eſſuyer de leur graiſſe, & les mettez réfroidir ; ayez environ une pinte de bon reſtaurant aſſez fort de viande, principalement de veau pour qu'il puiſſe ſe mettre en gelée épaiſſe : quand il ſera froid, mettez-le dans une caſſerole ſur le feu avec trois œufs blancs & jaunes, & même les coquilles ; faites-le bouillir & le remuez de tems en tems juſqu'à ce qu'il ſoit clair ſin, alors vous le paſſerez dans une ſerviette ouvrée pliée en quatre, & pour qu'elle ne ſente point la leſſive, vous la mouillerez auparavant & la tordrez fort. Votre reſtaurant étant paſſé vous goutez s'il a aſſez de ſel ; ajoutez cinq ou ſix goutes de vinaigre-eſtragon ; dreſſez les pates d'oyes dans

une casserole bien étamée, & juste à leur grandeur ; mettez-y par dessus votre restaurant. Il faut que les pates baignent dedans, & qu'il y en ait par dessus; faites-les prendre sur la glace ou dans un endroit frais. Lorsque la gelée est bien prise, & que vous êtes prêt à servir, vous les séparez avec un couteau, & les mettez avec la gelée qui tient après sur le plat que vous devez servir en les arrangeant en façon de cristaux.

Des Poulardes, Chapons & Poules.

Pour connoître la poularde nouvelle qui commence à paroître au mois d'Avril : il faut que les pates soient d'un petit gris blanchâtre & bien unies, la peau fine & blanche, & qu'il y ait dessus des petits tuyaux comme si elle étoit mal plumée. Sur l'arriere saison la volaille est vieille, ce qui lui rend la chair rougeâtre & bize : L'on connoît aisément qu'elle a pondu en la regardant au derriere, ce qui fait pour-lors qu'elle est coriasse & séche ; il nous en vient d'excellentes de Normandie, du Maine, de l'Anjou, les coqs-vierges & les grosses poulardes. de Caux, les bon chapons de Bruges, du Mans & de Blan-

fac. Les poules que l'on employe pour les potages, & les bouillons, ne fauroient être trop fraiches, celles que l'on veut manger, doivent être mortifiées : ainſi que les autres volailles. L'on peut ſe ſervir des blancs de la poule cuite dans le pot pour tirer des coulis à la Reine & autres différents uſages ſemblables. La diſſection de la poularde & du chapon, ſe fait en en tenant l'aîl avec une fourchette de la main gauche, & un couteau de la main droite, pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de tirer l'aîle avec la fourchette, ce qui ſe fait aiſément en tenant ferme la volaille; vous levez enſuite la cuiſſe en coupant la jointure du nerf, & l'enlevez de la même façon, après vous coupez l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux; pour la volaille rôtie les morceaux les plus honnêtes à préſenter, ſont les aîles & les blancs de l'eſtomac, pour celles qui ſont bouillies, l'on prefére les cuiſſes aux aîles.

Poularde au gros Sel.

Prenez une poularde tendre que vous flambez, vuidez, & trouſſez le pates dans le corps; laiſſez les aîlerons; faites la blanchir un moment

Hors-d'œuvre ou Entrée

à l'eau bouillante ; mettez une barde de lard sur l'estomac ; faites-la cuire dans la marmitte une heure & demie, ou deux heures, suivant qu'elle est tendre, quand elle fléchit sous le doigt en la tâtant sur la cuisse, elle est à son point de cuisson : vous la dressez chaudement sur le plat que vous devez servir ; mettez-y un peu de bon bouillon ou du consommé ; jettez par dessus un peu de gros sel, étant cuite de cette façon, elle vous sert aussi à garnir un potage.

Poularde au Court-bouillon.

Entrée Flambez & vuidez une poularde, faites passer les pates dans le corps qu'il ne paroisse que les griffes ; laissez les aîles, lardez la poularde en travers avec du persil en branches, lardons de jambon & de lard ; mettez-la dans une marmitte juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons, zestes de carottes, & panais, sel, gros poivre ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bon bouillon ; faites-cuire à petit feu,

Servez avec le court-bouillon après l'avoir passé au tamis.

Poularde au Réveil.

Préparez une poularde pour la broche & la farcissez avec son foye haché que vous mêlez avec du lard rapé, trois ou quatre feuilles d'estragon, très-peu de cerfeuille, pimprenelle, cresson alenois, sel, poivre, civette; liez de deux jaunes d'œufs; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier: la cuisson faite; dressez-la sur le plat que vous devez servir, cizelez tout le dessus de l'estomac comme l'on fait au canard; servez dessus une sauce de cette façon; pilez dans un mortier un peu d'estragon; civette, cresson alenois, un anchois; une pincée de capres; passez-les à l'étamine, avec un peu de consommé; ensuite vous y ajoûtez une cuillerée de bon coulis, un peu de moutarde, sel; gros poivre; faites chauffer sans bouillir. Entrée

Poularde à la Royale.

Flambez & vuidez une poularde; ôtez l'os du brichet & celui de l'estomac, & rempliſſez la poularde avec un ragoût froid à courte sauce, & fini de bon goût fait avec ris de veau. Entrée

foyes gras, champignons; couſez la poularde & la faites cuire à la broche enveloppée de bardes de lard, & de papier; ſervez deſſus un ragoût de piſtaches : Vous mettez dans une caſſerole une petite poignée de piſtaches avec deux pains de beurre, un peu de conſommé, une cuillerée de bon coulis, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Poularde à la Servante.

Entrée Préparez une poularde pour la broche; farciſſez-la avec ſon foye haché perſil, ciboules, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, un peu de baſilic haché très fin, & deux jaunes d'œufs; faites-la cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, étant cuite aux trois quarts, vous ôtez le le lard & le papier; frotez tout le deſſus avec deux jaunes d'œufs que vous avez délayés avec du bon beurre un peu chaud; panez à meſure avec de la mie de pain très-fine, achevez de la faire cuire juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée. Servez deſſous une ſauce de cette façon; mettez dans une caſſerole un demi-quarteron de bon beurre, un anchois haché, une bonne pincée de capres fines, un peu de farine, un demi-verre de

bouillon, sel, gros poivre, muscade; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

Poularde au Duc.

Faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, que vous mettez dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, quelques feuilles de basilic, deux cloux de girofle; passez les sur le feu & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de bouillon, deux cuillerées de coulis, sel, gros poivre; faites cuire à moitié & réduire à courte sauce bien liée; ôtez le bouquet & mettez réfroidir; ayez une bonne poularde que vous flambez, vuidez; ôtez l'os de l'estomac; piquez tout le dessus de la poularde avec du menu lard comme pour fricandeau; rempliſſez-la avec le ragoût que vous cousez pour qu'il ne sorte pas; mettez-la cuire avec des bardes de veau, du bon bouillon, un bouquet de fines herbes: la cuisson faite; passez la sauce au tamis pour la faire réduire en caramel, & en glacez tout le dessus de la poularde. Servez dessous une Entrée

ſauce au Pontife, ou celle que vous jugerez à propos.

Poularde à la Reine.

Entrée Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême avec une pincée de coriandre, une feuille de laurier, trois feuilles de baſilic; faites bouillir à petit feu cinq ou ſix bouillons, & vous ſervez de cette crême pour paſſer à l'étamine une bonne poignée d'amandes douces pilées très-fin; enſuite vous mettrez dans la crême d'amandes, cinq jaunes d'œufs cruds, des blancs de poularde hachés très-fin, une demi-livre de panne hachée; aſſaiſonnez légérement de ſel, gros poivre, muſcade; mettez votre caſſerole ſur un petit feu en remuant toûjours avec une cuilliere juſqu'à ce que la panne ſoit fondue, & les œufs liés; prenez garde qu'il ne bouille, cequi feroit tourner les œufs. Ayez une poularde bien blanche que vous flambez, vuidez & déſoſſez à forfait; ne laiſſez les os que des pates & du bout des aîles; rempliſſez la avec la farce & la couſez bien pour que rien ne ſorte; jettez-la un inſtant dans l'eau bouillante pour la faire refaire & la retirez tout de ſuite ſur un linge blanc; mettez-

la cuire dans une casserole foncée de bardes de lard avec un peu de lait, sel, poivre, quelques oignons en tranches; couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier; faites cuire à petit feu à la braise : La cuisson faite, vous piquez un peu la poularde sur les côtés pour en faire sortir la graisse. Servez dessus un coulis à la Reine que vous trouverez à l'article des coulis, page 74. *Tome I.*

Poularde en Canon.

Entrée

Flambez & vuidez une poularde; désossez-la à forfait & la coupez en deux dans sa longueur, & la battez un peu avec un rouleau pour en applatir la chair sans déchirer la peau, étendez sur chaque moitié une farce fine, faite avec blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain; passez avec de la crême, lard rapé, & tétine de veau, persil, ciboules, sel, fines épices; liez de quatre jaunes d'œufs; roulez la poularde en forme de canon; enveloppez de bardes de lard & de morceau d'étamine; ficelez & faites cuire avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, oignons en tranches, zestes de

racines ; la cuiſſon faite, ôtez l'étamine & les bardes ; eſſuyez entre deux linges en prenant garde de trop ſerrer pour ne la pas rompre. Servez deſſus la ſauce que vous jugerez à propos, ou un ragoût de truffes, de piſtaches, ou d'olives.

Poularde Frite.

Entrée Coupez une poularde en quatre morceaux après l'avoir flambée & vuidée ; mettez-la cuire entre des bardes de lard, du lait, de la coriandre, thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, un morceau de beurre, ſel poivre, muſcade, deux oignons en tranches, zeſtes de racines ; la cuiſſon faite ; laiſſez réfroidir dans ſa ſauce ; prenez-en le plus gras pour tremper les morceaux de poularde dedans, & paner de mie de pain ; trempez-la enſuite dans de l'œuf battu, & la repanez ; faites frire d'une belle couleur, & ſervez garnie de perſil frit.

Poularde en Cingarat.

Entrée Coupez une douzaine de tranches de jambon nouveau, de la largeur d'un doigt, & de la longueur de la poularde, autant de tranches de mie de pain ; ayez une bonne poularde que vous flambez, vuidez, & la battez

juſqu'à ce qu'elle ſoit bien platte ; farciſſez-la avec ſon foye, des truffes, champignons, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, lard rapé, & moële de bœuf ; faites-la refaire avec un peu de beurre ; mettez-la à la broche ; & arrangez par deſſus les tranches de pain, de façon qu'elle en ſoit toute couverte ; enſuite vous mettez les tranches de jambon ſur le pain, que vous ficelez pour les faire tenir enveloppées d'une feuille de papier ; faites cuire à petit feu ; mettez un plat deſſous pour en recevoir le jus qu'elle rendra, & le ſervirez deſſous la poularde.

Poularde à la Sainte Menehoult.

Flambez & vuidez une poularde ; trouſſez les pates en poule, & la faite refaire ; lardez-la en travers avec du petit lard bien entrelardé ; mettez-la cuire dans une caſſerole foncée de bardes de lard ; mouillez avec du lait ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, coriandre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, tranches d'oignons, & zeſtes de racines ; la cuiſſon faite, laiſſez-la réfroidir dans ſa ſauce ; faites une ſain- Entrée.

te Menehoult avec un morceau de beurre manié de farine, deux jaunes d'œufs cruds, deux ou trois cuillerées de lait, sel, gros poivre, faites la lier sur le feu & la mettez sur toute la poularde après l'avoir égoutée, panée avec de la mie de pain, & lui faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou au four; servez dessous une sauce à la Nivernoise. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 123. *Tome I.*

Poularde à la Tartare.

Hors-d'œuvre ou Entrée

Ayez une poularde tendre que vous flambez, vuidez & la fendez en deux; battez chaque moitié jusqu'à ce qu'elle soit plate; mettez-la dans une casserole sur de la cendre chaude avec trois ou quatre cuillerées d'huile fine, le jus de deux citrons, persil, ciboules, échalotes, une pointe d'ail, thim, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites-la migeoter un demi-heure, étant froide; faites tenir après de la sauce le plus que vous pourrez, & la panez de mie de pain, en la faisant griller à petit feu, vous l'arrosez de tems en tems avec le restant de la sauce. Ser-

vez à ſec une rémoulade dans une ſaucière.

Poularde aux Ecréviſſes.

Prenez une trentaine de moyennes écréviſſes que vous faites bouillir un inſtant dans de l'eau ; faites piler les coquilles, & n'en gardez que les queues & les œufs : les coquilles etant pilées très-fin, vous les mettez dans une caſſerole avec un quarteron d'excellent beurre, & les paſſez ſur un petit feu pendant une demi-heure juſqu'à ce que le beurre ait pris la couleur & le goût des écréviſſes ; paſſez le à force à l'étamine ; ayez une bonne poularde que vous flambez, vuidez, détachez avec le doigt la peau de l'eſtomac en prenant garde de la déchirer ; mettez entre la peau & la chair les trois quarts du beurre que vous avez paſſé, & le reſte vous en ferez une petite farce avec le foye, perſil, ciboules, ſel, gros poivre ; farciſſez la poularde, & la couſez ; faites-la cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier ; faites-cuire les queues d'écréviſſes, & les œufs avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de conſommé, deux cuillerées de coulis, un bouquet Entrée

de fines herbes, sel, gros poivre : Laissez réduire au point d'une sauce. Servez dessus la poularde ; si vous voulez ne point mettre de beurre d'écrévisses dans la poularde, étant cuite à la broche vous servez dessus un coulis d'écrévisses. Vous trouverez la façon de le faire à l'article des coulis.

Poularde au point du Jour.

Entrée Faites un ragoût bien lié, & fini de bon goût avec des truffes, foyes gras, champignons, & queues d'écrévisses : Quand il est froid ; vous flambez une bonne poule de Caux, & en ôtez le brichet ; rempliſſez-la avec ce ragoût; cousez pour que rien ne sorte ; mettez-la dans une casserole foncée de tranches de veau, & la couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de finesherbes, quatre truffes entieres, deux ris de veau coupés en deux ; faites fuer un quart-d'heure ; mouillez avec un peu de vin de Champagne, du bon bouillon ; achevez la cuisson à petit feu. Vous faites six petits fricandeaux de veau coupés en pointe, que vous faites cuire & glacer à l'ordinaire, le tout étant prêt vous

vous faites un petit gratin dans le fond du plat que vous devez ſervir avec deux foyes gras hachés, lard rapé, perſil, ciboules hachées, & liez de deux jaunes d'œufs; faites gratiner ſur un peu de cendre chaude, après avoir égouté la graiſſe, vous dreſſez la poule d'eau deſſus les ris de veau, & truffes autour, les fricandeaux entre, la pointe en haut; pour la ſauce, vous paſſez le fond de la ſauce de la poularde après l'avoir dégraiſſée, mettez-y un peu de bon coulis, & faites réduire au point d'une ſauce, en ſervant un jus de citron; arroſez avec la poularde les truffes, & les ris ſans toucher aux fricandeaux. Si vous avez quatre belles écréviſſes, vous les ferez cuire avec la poularde pour les ſervir avec les autres garnitures.

Poularde à toutes ſortes de ragoûts, & ſauces.

Flambez & vuidez une poularde; farciſſez la avec ſon foye haché, lard rapé ou un morceau de beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules; faites-la cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & papier; enſuite vous la ſervez avec le ragoût que vous jugez à propos; comme aux petits oignons, aux petits Entrée

aux truffes, aux olives, aux mouſſerons, aux morilles, aux piſtaches, à la paſſe-pierre, aux haricots verds, aux fêves de marais, aux racines, aux haricots blancs, aux marons, au celeri, aux montans de laitue Romaine, & de cardons, aux cardes, aux choux-fleurs, aux artichaux, aux concombres, aux cornichons, aux petits melons confits, au bled de Turquie confit, aux pointes d'aſperges, aux laitues, aux foyes gras, aux ris de veau, aux crêtes, ou ſauce à la Nompareille, à la Nivernoiſe, à l'Italienne, à la Mariniere, au Céladon, au conſommé, à la Saxe, à la liaiſon, à la civette, au fenouil, à la ravigotte, à la Polonoiſe, à l'aſpic, aux foyes; & quantité d'autres ſauces que vous trouverez à l'article des ſauces, *Tome I.*

Poulardes aux Truffes.

Entrée Préparez une poularde pour la broche; farciſſez-la avec ſon foye, & quelques truffes hachées, ſel, gros poivre, & les mêlez avec un peu de bon beurre, & lard rapé; faites-la cuire enveloppée de bardes de lard, & papier, coupez des truffes en ruelle après les avoir pelées; mettez-les

dans une caſſerole avec un pain de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, un clou de girofle, une demi feuille de laurier, trois feuilles de baſilic; paſſez, ſur le feu, ſingez légérement & mouillez avec un demi verre de vin de Champagne, du bon bouillon, un peu de coulis, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez en ſervant; preſſez-y un jus de citron.

Grenadin d'une Poularde.

Flambez & vuidez une poularde, fendez la par le dos & la déſoſſez à forfait; étendez-la dans une caſſerole & la rempliſſez avec un ſalpicon crud fait de cette façon: Coupez en gros dez, un ris de veau blanchi, quelques foyes gras, truffes, champignons, que vous mêlez avec trois jaunes d'œufs cruds, perſil, ciboules, échalottes hachées, lard rapé, couſez bien la poularde en la pliſſant comme une bourſe; faites-la reſaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre, & piquez tout le deſſus comme un fricandeau; mettez-la cuire avec bon bouillon, des tranches de veau: La cuiſſon faite; paſſez le fond Entrée

de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée & la faites réduire en caramel pour en glacer tout le dessus de la poularde ; & servez dessous la sauce que vous jugerez à propos.

Entrée

Filets de Poularde à l'Angloise.

Otez la peau à deux poulardes, après les avoir coupées par membres & les coupez par filets émincés ; foncez une casserole de tranche de veau, une tranche de jambon ; arrangez dessus des filets de poularde & assaisonnez de sel fin, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, truffes, le tout haché ; arrosez avec du lard fondu & un peu d'huile ; faites plusieurs lits de filets de cette façon, & les assaisonnez de même ; couvrez de bardes de lard ; faites-cuire à petit feu sur de la cendre chaude, que cela ne fasse que migeoter : la cuisson faite ; levez tous les filets que vous égoutez & les détachez pour les mettre dans une autre casserole ; mettez un demi-verre de vin de Champagne dans le fond de la sauce avec quelque peu de coulis, deux cuillerées de consommé ; faites bouillir pour dégraisser & laissez réduire au point d'une sauce ; passez au tamis & la mettez sur les filets ;

faites-les chauffer sans bouillir, en servant, mettez-y un petit jus de citron.

Poularde à la Poële.

Entrée

Trouſſez les pates en dedans à une poularde après l'avoir flambée & vuidée; faites-la refaire dans une caſſerole avec du lard fondu, & deux bonnes cuillerées d'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, & la mettez avec tout ſon aſſaiſonnement dans une autre caſſerole que vous avez foncée avec une tranche de jambon & pluſieurs tranches de ruelle de veau; ajoutez-y ſel, gros poivre; couvrez de bardes de lard, & d'une feuille de papier; faites ſuer un quart-d'heure ſur un petit feu; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne; rachevez de cuire à très-petit feu, enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée; mettez y un peu de coulis, & un jus de citron; faites chauffer, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde à la Muette.

Entrée

Flambez & vuidez une poularde, & la trouſſez en poule; faites-la refaire avec un peu de beurre; mettez la dans une caſſerole foncée de

tranches de veau, une tranche de jambon, deux tranches de citron; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, basilic, deux échalottes; couvrez de bardes de lard, & mouillez avec deux verres de bon bouillon; faites-cuire à petit feu; coupez des champignons en gros dez avec un ris de veau, blanchi que vous mettez dans une casserole avec un pain de beurre; passez-les sur le feu, singez & mouillez avec le fond de la sauce où vous avez fait cuire la poularde, rachevez de cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; ensuite vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites-lier sur le feu comme une fricassée de poulets; ajoûtez-y un jus de citron. Servez sur la poularde.

Poularde au Sang.

Entrée. Hachez très-fin deux oignons & les mettez dans une casserole avec du beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ensuite vous y mettez persil, ciboules, deux échalottes hachées; rachevez de

cuire, & y ajoutez une pincée de coriandre pilée, sel fin, gros poivre, une demi-livre de panne hachée, quatre jaunes d'œufs cruds; une chopine de sang de cochon; faites lier sur le feu, sans bouillir; ayez une poularde que vous avez flambée, vuidée, & ôtée l'os du brichet & de l'estomac; rempliſſez la poularde avec votre appareil de boudinail; couſez bien & faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier; ſervez deſſous une ſauce faite avec bon coulis, & un peu de conſommé.

Filets de Poularde à la Poulette.

Entrée ou Hors d'œuvre

Prenez la chair d'une ou deux poulardes cuites à la broche, & froides de celles que l'on a déſervies de la table. Si vous voulez, ôtez-en les peaux & en coupez la chair en filets émincés; ayez des champignons bien blancs que vous coupez en filets; mettez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, deux pains de beurre; paſſez ſur le feu; ſingez & mouillez avec du bon bouillon, ſel, gros poivre; fai-

tes-cuire & réduire à courte ſauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; mettez-y les filets de poularde pour chauffer ſans bouillir ; ajoutez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier ſur le feu ; en ſervant, preſſez-y un jus de citron.

Filets de poularde de pluſieurs façons.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Coupez en filets un ris de veau blanchi ; des champignons, des truffes, & les mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre, un bouquet de fines herbes ; paſſez-les ſur le feu & ſingez, mouillez avec un peu de jus de veau, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis ; faites-cuire à petit feu ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; dégraiſſez un moment avant que de ſervir : vous y mettrez des filets de poularde cuite à la broche ; faites chauffer ſans bouillir, & ſervez à courte ſauce avec un jus de citron. Ce même ragoût ſe peut mettre au blanc en le faiſant comme le précédent. Les filets de poularde, ſe ſervent encore dans un ragoût émincé de concombres, ou de celeri, après que le ragoût eſt fini de bon goût, & que vous êtes prêt à ſervir,

vous y mettez chauffer les filets ſans les faire bouillir.

Poularde glacée.

Flambez & vuidez une poularde ; Entrée.
trouſſez-la en poule, laiſſez-la entiere, ou la coupez par moitié ; piquez-en tout le deſſus comme un fricandeau ; faites-la blanchir un inſtant à l'eau bouillante ; mettez-la cuire dans une caſſerole avec bon bouillon, une tranche de jambon, ruelle de veau coupée en gros dez, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic ; la cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; faites réduire en caramel pour en glacer tout le deſſus de la poularde ; mettez un peu de coulis dans la même caſſerole avec du conſommé ; détachez tout ce qui reſte en faiſant deux bouillons ; paſſez au tamis, & y preſſez un petit jus de citron. Servez deſſous la poularde.

Poularde en Crépine.

Déſoſſez à forfait une poularde Entrée.
après l'avoir flambée & vuidée, coupez la en deux & mettez ſur chaque moitié une farce faite avec blanc de vo-

laille, mie de pain ; paſſez avec de la crême, perſil, ciboules, champignons, ſel, gros poivre, liez de jaunes d'œufs ; roulez-la & enveloppez chaque morceau avec de la crépine & la faite cuire à petit feu dans un four doux, ou deſſous un couvercle de tourtiere ; la cuiſſon faite, & la crépine d'une belle couleur dorée. Servez deſſous telle ſauce que vous voudrez.

Poularde en Galantine.

Entrée ou Entremets froid. Flambez & épluchez une poularde ; fendez la le long du dos pour la déſoſſer à forfait ; prenez de ſa chair dans les endroits les plus épais, que vous hachez & la mêlez avec de la mie de pain paſſée avec de la crême, perſil, ciboules, deux échalottes, quelques feuilles de baſilic hachées très fin, lard rapé, ſel, gros poivre ; liez cette farce de trois jaunes d'œufs ; étendez la ſur la poularde, & arrangez deſſus toutes ſortes de filets, comme jambon, truffes, piſtaches, lard jaunes d'œufs durs, bien ſerrés l'un contre l'autre, & les couleurs ſéparées ; remettez un peu de farce deſſus comme deſſous ; roulez la poularde ; couvrez de bardes de lard & envelopez avec un

linge, après l'avoir bien ficelée, vous la mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur pour la faire cuire avec du bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un oignon en tranches, zeſtes de racines, ſel, poivre; la cuiſſon faite, vous l'égoutez & la dévelopez, eſſuyez-la de ſa graiſſe pour la ſervir avec la ſauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez la ſervir pour un entremets froid ſur une ſerviette, vous la laiſſerez réfroidir dans ſa cuiſſon.

Poularde à la Silvie.

Trouſſez une poularde en poule après l'avoir flambée, épluchée & vuidée; coupez-la par la moité; mettez la mariner une heure avec deux cuillerées de bonne huile, & deux pains de beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, truffes, champignons, échalottes, baſilic le tout haché très-fin, enveloppez chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout ſon aſſaiſonnement; faites-la cuire à petit feu deſſous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes; enſuite ramaſſez toutes Entrée

les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde & le jus qu'elle a rendu, pour les mettre dans une casserole avec un peu de consommé ou bon bouillon, deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux bouillons; dégraissez & y pressez un jus de citron en servant dessus la poularde.

Poularde à la Financiere.

Entrée Ayez une poularde fine, ou une poule de Caux que vous flambez, vuidez & désossez par le dos; rempliſſez-la de quatre grosses truffes, autant de foyes gras, des champignons le tout mêlé avec lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre, basilic en poudre; cousez la poularde, & la mettez entre des bardes de lard dans une casserole pour la faire cuire sans mouillement entre deux cendres chaudes, vous la servirez avec le jus qu'elle aura rendu; en y pressant le jus d'une bigarade, peu de sel, gros poivre.

Cuisses de poulardes accompagnées.

Entrée Mettez quatre cuisses de poulardes cuire entre des bardes lard., avec un peu de bouillon, une douzaine de petits oignons blancs blanchis, un bouquet de persil, ciboules, deux

cloux de girofle, thim, laurier, basilic, à la moitié de la cuisson, vous y mettrez une anguille coupée par tronçons, une demi-douzaine d'écrévisses, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; rachevez la cuisson à petit feu; prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis après l'avoir dégraissée; ajoûtez-y trois ou quatre cuillerées de coulis & faites réduire au point d'une sauce liée, & de bon goût; dressez les cuisses dans le plat que vous devez servir; arrangez entre & autour les tronçons d'anguille, les écrévisses, les petits oignons entre; mêlez-les uns avec les autres; mettez par dessus quelque mie de pain coupée en rond & frite; arrosez le tout avec la sauce après y avoir pressé un petit jus de citron.

Filets de Foularde soufflée à la Béchamel

Hors-œuvre

Mettez dans une casserole deux pains de beurre avec une tranche de jambon, trois échalottes un peu hachées, une petite pointe d'ail, persil, ciboules; la moitié d'un oignon, en tranches; passez le tout sur le feu, & singez d'une bonne pincée de farine; mouillez avec de la crême; laissez-

cuire & réduire jusqu'à ce que votre sauce soit liée comme une sauce blanche; passez-la au tamis, & y mettez des filets de poularde cuite à la broche, deux blancs d'œufs fouettés, sel, gros poivre; fouettez le tout ensemble, & le dressez sur le plat que vous devez servir; panez le dessus avec de la mie pain; mettez par tout dessus la mie de pain des petits morceaux de beurre, gros comme des pois proche les uns des autres; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere. Servez chaudement. Vous pouvez mettre de cette façon toutes sortes de filets de volaille, & gibié cuits à la broche.

Filets de volaille & d'écrévisses à la Béchamel.

Hors-d'œuvre

Prenez tels filets de volaille que vous jugerez à propos qu'elle soit cuite à la broche & froide; coupez la par gros filets comme le doigt; arrangez-les proprement sur le plat que vous devez servir, vous avez aussi des queues d'écrévisses cuites que vous épluchez & les dressez avec les filets, de façon qu'il forme un dessein: mettez-y un peu de bouillon pour les faire chauffer sans qu'il bouille: lorsque

vous êtes prêt à ſervir, vous égoutez le bouillon, & mettez deſſus tout les filets, une ſauce à la Béchamel ; faites attention de ne point mettre de ſauce deſſus les queues d'écréviſſes, parce que vous cacheriez tout le deſſein, la ſauce ſe fait en mettant dans une caſſerole un peu de beurre, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, une demie-feuille de laurier, un peu de thim & de baſilic, une tranche de jambon, deux cloux de girofle, une pincée de perſil, deux ciboules ; paſſez le tout ſur le feu ; ſingez & mouillez avec de la crême ; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié liée comme une ſauce blanche ; paſſez au tamis, aſſaiſonné de ſel, gros poivre.

Poularde au Miroir.

Hors-d'œuvre ou Entremêt froid.

Prenez deux poulardes, après les avoir flambées, épluchées, & vuidées ; coupez-les par la moitié, de façon que les aîles & l'eſtomac tiennent enſemble, les cuiſſes vous les mettez à part, elles vous ſervent à faire une autre entrée ; faites cuire les aîles & les eſtomacs à la broche enveloppés de lard, & de papier. Quand elles ſeront réfroidies ; prenez tout le blanc des aî-

les que vous laiſſez entieres ; ôtez-en la peau ; parez les endroits colorés, parce que la beauté de cette poularde eſt d'être bien blanche ; arrangez les aîles en forme de croix ſur le plat que vous devez ſervir. Si vous avez des œufs ou queues d'écréviſſes : vous les mettrez dans les vuides pour en former un deſſein ſuivant votre idée: ſinon, vous ferez la même choſe avec des cornichons bien blanchis & coupés en filets ; enſuite vous avez un bon conſommé fait avec du bon bouillon, un jarret de veau ; faites le réduire au point qu'il ſe mette en gelée, & pour l'éclaircir vous y mettrez deux tranches de citron la peau ôtée avec trois ou quatre blancs d'œufs ſouettés avec les coquilles écraſées ; faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient bien clairs, après vous le paſſez dans une ſerviette fine, & le mettez ſur la poularde, ce qui doit vous former une gelée tranſparente ; mettez le plat dans un endroit frais pour faire prendre la gelée. Servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets froid.

Cuiſſes de Poularde à l'Eventail.

Entrée. Flambez une poularde ; levez-en les deux cuiſſes avec toute leur peau

ôtez les os à la réſerve du pilon ; mettez les cuire avec environ deux douzaines de grands lardons de jambon crud de longueur de trois doigts ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de gros poivre, point de ſel ; faites bouillir juſqu'à ce que les cuiſſes ſoient preſque cuites ; retirez-les avec le jambon ; dégraiſſez le fond de la ſauce & la paſſez au tamis ; remettez-la ſur le feu pour la réduire en glace ; enſuite vous y remettez les cuiſſes pour leur faire prendre la glace des deux côtés ; mettez-les réfroidir, lorſqu'elles ſont froides ; faites des trous ſur les bords des cuiſſes pour y mettre les lardons de diſtance d'un demi-doigt de l'un à l'autre, il faut qu'il reſte environ deux doigts de jambon en dehors des cuiſſes afin qu'il puiſſe former l'éventail ; faites une pâte avec de la farine, une cuillerée d'huile, peu de ſel, mouillez de vin blanc, & deux blancs d'œufs fouettés. Il faut que la pâte ſoit un peu liquide ſans être trop claire, qu'elle file épais en la verſant de la

cuilliere, mettez-y tremper les cuisses sans déranger le jambon; faites-les frire dans une friture neuve de saindoux, pour qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Servez chaudement. Vous pouvez faire la même chose avec une poularde que l'on aura desservie de la table.

Cuisses de Poulardes au Quadril.

Entrée

Flambez légérement deux poulardes; levez-en les cuisses avec toute leur peau; foncez une casserole de bardes de lard, une tranche de jambon; mettez-y dessus les cuisses après les avoir fait revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de l'huile, & deux tranches de citron la peau ôtée mettez-y aussi l'huile & le citron; mouillez avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, peu de sel, & du gros poivre; couvrez les cuisses avec des bardes de lard, une feuille de papier; faites-cuire à petit feu pendant une heure; tournez en rond & entieres deux poignées de champignons, & autant de truffes que vous coupez de la même façon que les champignons. Les débris, des truffes vous serviront

pour des farces ou des ſauces hachées ; paſſez-les truffes, & les champignons enſemble dans une caſſerole avec un peu d'huile, un jus de citron ; mouillez avec du bon bouillon ; laiſſez-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Alors vous y mettrez un peu de blond de veau, un moment avant que de ſervir : vous paſſerez la moitié de la cuiſſon des cuiſſes dans un tamis pour la mettre dans le ragoût ; remettez le ragoût ſur le feu pour le bien dégraiſſer, & faire un peu réduire la ſauce : ſi elle eſt trop longue ; ôtez les cuiſſes de leur caſſerole pour les eſſuyer de leur graiſſe ſur un linge blanc ; dreſſez-les en croix ſur le plat que vous devez ſervir, & dans les quatre vuides vous y mettez le ragoût de truffes & de champignons que vous cimétriſez en mettant les truffes dans les deux vuides qui ſe font face, & les champignons dans les deux autres.

Chamoiſe.

Faites des rubans d'épinars, pour les faire, vous faites bien blanchir une poignée d'épinars, & les retirez à l'eau fraiche ; preſſez-les fort pour les piler très-fin ; paſſez-les au-travers d'une étamine ſans y mettre Entrée

aucun mouillement pour qu'il soit bien épais & bien verd ; prenez-en plein trois ou quatre cuillerées à bouche que vous délayez avec deux blancs d'œufs ; frotez le fond d'un plat-fond avec du bon beurre ; mettez-y dessus les épinars, & les étendez également de l'épaisseur d'une piéce de douze sols ; mettez le plat-fond sur de la cendre chaude pour les faire prendre ; ensuite vous les enlevez avec l'écumoire les plus entiers que vous pouvez pour les couper de la largeur d'un ruban, pour faire votre Chamoise. Vous prenez une casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir ; foncez-la de bardes de lard, & sur les bardes, vous y arrangez en cimétrie vos rubans d'épinars, des truffes coupées en tranches, & d'égale grandeur, & dans les vuides des filets de blancs de poularde crus : il faut qu'ils soient coupés minces, & dans toutes leur grandeur ; colez le tout ensemble en les faisant tenir avec du blanc d'œuf, & par-dessus une petite farce fine, il n'en faut pas plus épais que la lame d'un couteau : Ensuite vous avez un salpicon cuit, fait avec ris de

veau, des blancs de poularde, des champignons, le tout coupé en petits dez ; passez avec un morceau de beurre ; singez d'un peu de farine, & mouillez avec un peu de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne ; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, ajoutez-y du blond de veau pour le bien lier à sauce très-courte ; assaisonnez de sel, gros poivre ; quand il est froid ; mettez le sur la petite couche de farce ; unissez-le bien & le couvrez avec un peu de farce comme dessous ; couvrez le tout avec des bardes de lard, une feuille de papier, & un couvercle de casserole ; faites-cuire sur de la cendre chaude, feu dessus & dessous pendant trois quart-d'heure, à la moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin de Champagne, & autant de restaurant ; la cuisson faite vous égoutez légérement la sauce que vous dégraissez, & passez au tamis ; ajoutez-y un peu de blond de veau, & assaisonnez de bon goût ; ôtez les bardes de lard de la Chamoise. Il faut les lever en douceur pour ne point déranger le dessin,

qui se trouve dessus : Servez avec la sauce.

Rissolles à la Béchamel.

Hors-d'œuvre. Prenez de la volaille cuite à la broche, des reste de poulardes ou autres volailles que l'on a desservies de la table, que vous coupez en petits dez comme un salpicon ; mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier ; passez le tout sur le feu pendant un demi-quart-d'heure ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de restaurant, un demi-septier de bonne crême, un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire à plus de moitié ; passez-la au tamis & y mettez votre volaille avec un jaune d'œuf crud, le ragoût étant froid, vous abattez très-mince de la pâte brisée, & mettez votre salpicon dessus par petits tas, éloignés les uns des autres d'un demi-doigt ; mouillez tout autour, ou tous les vuides de la pâte avec un doroir trempé dans de l'eau ; mettez un morceau de pâte dessus comme celle de dessous, pincez-les tout autour pour les coller en-

ſemble ; enſuite vous les ſéparez avec une videlle pour les faire frire dans du ſain-doux juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée. Servez chaudement.

Hochepot de Poularde.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons blancs, trois racines, deux panais coupés de longueur d'un doigt, & tournez proprement cinq ou ſix navets tournés en amandes, un quarteron de petit lard coupés en tranches, tenant à la coëne ; le tout étant blanchi & égouté, vous foncez une caſſerole de tranches de veau, & arrangez deſſus une poularde coupée en quatre avec les légumes, le petit lard, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, peu de ſel, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure ſur de la cendre chaude, & mouillez avec un peu de bon bouillon ; rachevez de cuire à petit feu ; paſſez le fond de la ſauce au tamis ; & la dégraiſſez ; mettez-y du coulis pour la lier, & faire réduire au point d'une ſauce ; égoutez la poularde & Entrée

les légumes ; essuyez-les avec un linge blanc pour qu'il ne reste point de graisse ; dressez la poularde dans le plat ou terrine que vous devez servir, les légumes autour, & les tranches de petit lard dessus ; arrosez le tout avec la sauce.

Poulardes au vin de Champagne.

Entrée Flambez & vuidez une poularde ; trousſez-la en poule, & la faite refaire avec deux cuillerées d'huile ; foncez une casserole de tranche de veau, une tranche de jambon ; mettez la poularde dessus avec l'huile où vous l'avez fait refaire, quelques oignons en tranches, deux racines en zestes, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; couvrez de bardes de lard après avoir assaisonné de sel, gros poivre ; faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne, rachevez la cuisson à petit feu ; ensuite vous passez le fond de la sauce au tamis après l'avoir dégraissée ; ajoûtez-y une pincée de persil blanchi haché très-fin ; en servant sur la poularde un petit jus de citron.

Poulardes en Hérisson.

Entrée Farcissez une poularde avec son foye

foyé ; lard rapé , perſil , ciboules, une petite pointe d'ail , ſel , gros poivre , & la préparez pour entrée de broche, après l'avoir fait refaire dans un peu de beurre, vous lardez tout le deſſus avec des petits lardons de jambon ; dreſſez comme les piquants d'un hériſſon ; faites-la cuire à petit feu à la broche ſans l'envelopper : il faut avoir ſoin de l'arroſer ſouvent avec de l'huile, quand elle ſera d'une belle couleur, vous ſervez deſſous une ſauce que vous faites avec le jus qu'elle a rendue, bien dégraiſſée, un peu de conſommé , deux cuillerées de blond de veau , peu de ſel, gros poivre, un grand jus de citron,

Poularde au Fumé.

Ayez un lapreau d'un bon fumé ; levez-en tout les filets que vous émincez & étendez ſur un plat pour les aſſaiſonner de ſel , gros poivre, perſil , ciboules , échalottes , le tout haché , & arroſez avec de l'huile fine ; mêlez les filets enſemble pour les arranger dans une poularde que vous avez flambé, vuidez, déſoſſez à forfait par le dos, & ne lui laiſſez que les pates, le bout des aîles, après qu'elle eſt remplie des filets de la- Entrée

preau, vous la trouſſez en lui donnant ſa premiere figure ; foncez une caſſerole avec des tranches de veau, une tranche de jambon ; mettez la poularde deſſus, que vous couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre ; rachevez la cuiſſon à petit feu ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce, & la dégraiſſez ; mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une ſauce pour la ſervir deſſus la poularde.

Poulardes en Chipoulate.

Entrée Coupez une poularde en quatre après l'avoir flambée, épluchée, & vuidée ; mettez-la dans une caſſerole foncée de tranches de veau & une douzaine de petites tranches minces de petit lard, une douzaine de petits oignons blancs blanchis ; aſſaiſonnez de gros poivre, point de ſel, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, faites ſuer un quart-d'heure ; enſuite vous y mettez des ſauciſſes groſſes, courtes ; couvrez de bardes de lard,

& mouillez avec de bon bouillon ; rachevez de cuire à petit feu ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce & la dégraiſſez ; mettez-y un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier ſur le feu ; arrangez la poularde ſur le plat que vous devez ſervir, les ſauciſſes & petits oignons entre, le petit lard par deſſus, arroſez le tout avec la ſauce après y avoir preſſé un jus de citron.

Cuiſſes de Poulardes aux Truffes.

Ayez deux poulardes que vous flambez, vuidez ; levez-en les cuiſſes. les aîles, & les eſtomacs vous ſerviront à faire une autre entrée ; mettez les cuiſſes dans une caſſerole avec huit moyennes truffes entieres que vous avez pelées, du lard fondu, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; paſſez le tout enſemble ſur le feu, & le mettez dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon ; rachevez la cuiſſon ; enſui- Entrée

te vous passez le fond de la sauce, & la dégraissez ; mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; dressez les cuisses en croix dans le plat que vous devez servir, les truffes entre ; arrosez le tout avec la sauce.

Cuisses de Poulardes à la Cendre.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Foncez une casserole avec des tranches de veau, une de jambon ; mettez-y dessus quatre cuisses de poulardes, après les avoir lardées en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, gros poivre, basilic en poudre, une petite pointe d'ail haché très-fin, persil, ciboules, mouillez seulement avec plein une cuilliere à caffé d'eau-de-vie ; couvrez de bardes de lard, une feuille de papier & un couvercle de casserole ; faites cuire à très-petit feu entre deux cendres chaudes ; passez le jus qu'elles ont rendu après l'avoir dégraissé, & le servez dessus les cuisses : il doit y en avoir assez, si vous ne les avez pas poussées de trop de feu.

Cuisses de Poulardes au Prince.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Coupez des lardons d'anchois & de jambon nouveau que vous faites un peu dessaler, après les avoir égoutés, vous

vous en ſervez pour en larder quatre cuiſſes de poulardes ; mettez-les mariner avec un citron coupé en petites tranches, peu de ſel, gros poivre ; maniez quatre pains de beurre avec très-peu de ſel, gros poivre, échalottes, perſil, ciboules, câpres, le tout haché ; mettez les cuiſſes de poulardes avec leur marinade, & le beurre mêlé avec les fines herbes, chacune dans un morceau de pâte briſée, après les avoir bien enveloppées, vous les faites cuire dans un four doux ; la cuiſſon faite ; ôtez la pâte ; dreſſez les cuiſſes dans le plat que vous devez ſervir ; arroſez-les avec une ſauce au Céladon : Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, *Tome I.*

Cuiſſes de Poulardes à la Gendarme.

Faites mariner des cuiſſes de poulardes avec un peu d'huile, perſil, ciboules, & champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, panez-les avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu en les arroſant avec le reſtant de leurs marinades pour qu'elles ne ſéchent point & qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, vous les ſervirez avec une ſauce de cette fa- Hors-d'œuvre

gon, que vous mettrez deſſous ou dans une ſauciere : Faites blanchir deux bouillons, du cerfeuille, pimprenelle, civette, perſil, une gouſſe d'ail, deux échalottes, eſtragon ; retirez-les à l'eau fraiche, & les preſſez fort pour les piler très-fin avec un anchois haché & deux pincées de câpres ; enſuite vous délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, peu de vinaigre & du jus de veau juſqu'à ce que votre ſauce ſoit au point d'une ſauce liée ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; faites chauffer ſans bouillir.

Hors-d'œuvre

Cuiſſes de Poulardes au Sultan.

Faites blanchir quelques tranches de veau, & les mettez dans une caſſerole avec une tranche de jambon, des cuiſſes de poularde, deux tranches de citron, ſel, gros poivre, une gouſſe d'ail ; couvrez de bardes de lard ; faites-ſuer ſur de la cendre chaude, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de conſommé ; rachevez de cuire à petit feu ; dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis de ſoye pour la ſervir ſur les cuiſſes.

Poires de Poulardes aux Truffes.

Hors-d'œuvre

Coupez un ris de veau blanchi en gros dez, des truffes, foyes gras,

champignons ; maniez le tout avec du lard rapé, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & deux jaunes d'œufs cruds ; prenez quatre cuisses de poulardes que vous désossez à forfait, à la réserve du petit bout du côté de la pate qu'il faut laisser pour marquer la queue de la poire ; rempliſſez le dedans des cuisses avec le salpicon que vous avez fait ; arrondissez-les comme une poire, & les cousez ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un demi-verre de vin blanc, sel, gros poivre ; la cuisson faite. Servez-les avec une sauce hachée aux truffes, ou un ragoût de truffes, vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts. *Tome III.*

Cuisses de Poulardes en gelée.

Hors-d'œuvre ou Entremets froid.

Lardez des cuisses de poulardes avec de gros lardons de jambon & de lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, deux échalottes, thim, laurier, basilic en poudre ; mettez-les dans une marmitte juste à leur grandeur avec quelques morceaux de jaret de veau, plein une cuilliere à bouche d'eau-de-vie, un verre de bon vin blanc, deux verres de bon bouillon ; faites-cuire

à petit feu ; la cuiſſon faite ; paſſez la ſauce au tamis, & la mettez ſur le feu avec deux blancs d'œufs fouettés & les coquilles, deux tranches de citron ; faites bouillir doucement juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire ; paſſez-la au travers d'une ſerviette fine ; dreſſez les cuiſſes de poulardes dans le plat que vous devez ſervir & le mettez dans un endroit frais ; mettez la gelée deſſus & ne ſervez que quand elle ſera bien priſe un peu tremblante.

Cuiſſes de Poulardes au Conſommé.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Foncez une caſſerole de deux tranches de jambon, une livre de ruelle de veau en tranches ; arrangez deſſus les cuiſſes de poularde, & les couvrez de bardes de lard ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, zeſtes de carottes, panais, tranches d'oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, une feuille de baume, un peu de baſilic ; faites-ſuer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant d'excellent bouillon ; rachevez la cuiſſon à petit feu, les cuiſſes étant cuites vous paſſez le fond de la ſauce au ta-

mis desoye après l'avoir dégraissée, ce qui vous fera un consommé ; faites chauffer & réduire au point d'une petite sauce, en servant, mettez-y une petite pincée de persil beaucoup blanchi & haché très-fin, un jus de citron. Servez sur les cuisses.

Culottes de Poularde à l'Italienne.

Flambez & épluchez deux poulardes ; coupez chacune par la moitié en laissant tenir les deux cuisses au croupion, les blancs, & les aîles de poulardes vous servent à faire une autre entrée ; cassez un peu les os des culottes pour qu'elles tiennent à plat ; mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de bonne huile, une demi-gousse d'ail hachée très-fin, persil, ciboules, champignons, deux tranches de citron, sel, gros poivre ; faites-les revenir sur le feu, & les mettez dans une autre casserole avec tout leur assaisonnement que vous avez foncée d'une tranche de jambon & tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites suer sur de la cende chaude, à moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin de Champagne, & autant de bon bouillon ; rachevez la cuisson ; ensuite vous dégraissez le Entrée.

fond de la sauce, & y mettez un peu de coulis; faites bouillir deux bouillon; passez-la au tamis pour la servir sur les culottes.

Filets de Poularde à la Pompadour.

Hors-d'œuvre froid. Après avoir levé les cuisses de deux poulardes pour faire des entrée comme les précédentes, vous prenez les ailes & les blancs de l'estomac, il faut qu'elles tiennent ensemble en ne faisant que deux morceaux d'une poularde, après avoir ôté l'os de chaque aîle; foncez une casserole avec des bardes de lard, une tranche de jambon, deux tranches de citron; mettez dessus les filets de poularde; couvrez de bardes de lard & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bon consommé; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, quelques champignons; faites-cuire à petit feu pendant une heure; la cuisson faite; prenez une partie de la sauce que vous mêlez avec une chopine de bon restaurant où il y a du jaret de veau, & assez fort pour qu'il se prenne en gelée; mettez-le sur le feu avec six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; faites bouillir jusqu'à ce que votre con-

sommé soit bien clair ; passez-le chaudement dans une serviette ouvrée pliée en double ; ensuite vous y mettez une cuillerée de vinaigre blanc à l'estragon, & du sel, si vous le jugez à propos ; mettez vos filets dans un plat de fayence ou d'argent ; versez votre restaurant dessus ; il faut qu'il y en ait assez pour couvrir tous les filets ; faites-les prendre à la glace, au moment que vous êtes prêt à servir, vous coupez la glace en quatre morceaux, que les filets tiennent après, & les dressez sur le plat que vous devez servir.

Quenelles de Poularde.

Prenez les deux aîles & le blanc d'une poularde crue ; gratez-les avec un couteau jusqu'à ce que vous en ayez mis toute la chair, comme si elle étoit hachée ; pilez-la dans un mortier avec trois jaunes d'œufs cruds, persil, ciboules, une échalotte, deux feuilles de basilic, le tout haché très fin, du lard rapé, sel, gros poivre ; retirez votre appareil sur un plat ; faites bouillir dans une casserole une chopine d'excellent bouillon, à mesure qu'il bout à gros bouillon, vous y mettez vos quenelles que vous pre- Hors-d'œuvre

nez cuillerée à cuillerée, & les mettez les unes après les autres le plus promptement que vous pouvez pendant que le bouillon bout bien fort : lorſqu'elles ſont toutes bien ſaiſies comme des œufs pochés, vous diminuez le feu pour les faire bouillir un petit quart d'heure ; enſuite vous les retirez avec une cuilliere percée, pour les dreſſer ſur le plat que vous devez ſervir ; paſſez le fond de la ſauce au tamis ; dégraiſſez pour la ſervir ſur les quenelles après l'avoir fait réduire au point d'une ſauce.

Cuiſſes de Poularde Bachique.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Déſoſſez à forfait des cuiſſes de poularde ; applatiſſez le plus que vous pourrez ; étendez deſſus de l'épaiſſeur d'une piéce de douze ſols d'excellent beurre que vous avez mêlé avec perſil, ciboules, échalottes, quelques feuilles d'eſtragon, champignons, le tout haché, mie de pain, deux jaunes d'œufs cruds, ſel, gros poivre ; roulez-les & ficelez pour les faire cuire entre des bardes de lard, un demi-ſeptier de vin rouge de Bourgogne, un peu de bon bouillon ; faites-cuire à petit feu, enſuite vous paſſez le fond de la ſauce au tamis & y

mettez un pain de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier sur le feu pour la servir sur les cuisses.

Poule de Coq en Etoile.

Flambez & désossez une poule de coq, farcissez-la en dedans de foyes gras ; moële de bœuf, fines herbes, mie de pain passée à la crême ; troussez les aîles & les pates sur l'estomac en les croisant l'une sur l'autre, & les faisant tenir avec de la ficelle ; faites-les cuire entre des bardes de lard, tranches de citron, de ruelle de veau & de jambon, un bouquet de fines herbes ; assaisonnez légérement & servez avec le fond de sa sauce. Entrée

Poule de Coq à la Choisi.

Flambez & vuidez une poule de coq, ôtez l'os du brichet, rempliſſez-la d'un ragoût de salpicon cuit, fini de bon goût & courte sauce ; faites-cuire à la broche avec quelques tranches de citron, bardes de lard ; enveloppez de papier ; servez avec une sauce à la carpe. Entrée

Campine à la bigarure.

Levez les aîles de la campine pour les piquer de menu lard, & les faites cuire & glacer comme un fricandeau, les cuisses & le croupion vous Entrée

les faites cuire à part dans une petite braise blanche, pour ensuite les paner & faire prendre couleur au four; servez le croupion dans le milieu, les cuisses & les aîles en croix, une bonne sauce claire dans le fond du plat.

Balotte de cuisses de Poularde.

Entrée

Désossez à forfait des cuisses de poulardes, & les remplissez d'un bon salpicon, ou d'une farce fine, plissez-les en bourse, & les piquez dessus de menu lard; faites-cuire entre des bardes de lard, tranche de veau & de jambon, assaisonnez légérement; la cuisson faite, vous dégraissez le fond de la sauce, la passez au tamis, & faites réduire en glace pour glacer le dessus des balottes. Servez dessous une sauce à l'Espagnole ou à la carpe.

Aîlerons de poulardes au Monarque.

Entrée

Foncez une casserole avec deux tranches de jambon & quelques tranches de veau; mettez dessus des aîlerons de poularde ou de dindon, après les avoir fait blanchir & parés; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de fines herbes; couvrez de bardes de lard, deux tranches de citron; faites-suer un quart-d'heure, & mouillez avec un demi-verre de vin de

Champagne, & autant de bon bouillon, rachevez la cuiſſon à petit feu ; enſuite, vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée ; mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire au point d'une ſauce, & y mettez des raiſins de Corinthe, des piſtaches, deux rocamboles écraſées. Servez deſſus les ailerons.

Aîlerons à la Perſillade.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Faites blanchir des aîlerons, & les parez ; mettez-les dans une petite marmitte avec une douzaine de petits oignons blanchis, un quarteron de petit lard coupé en tranches ; mouillez avec du bouillon, point de ſel, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; faites-cuire à petit feu ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée, & la faite réduire au point d'une ſauce ; mettez-y une pincée de perſil blanchi haché très-fin, du gros poivre, arrangez les aîlerons dans le plat que vous devez ſervir, les petits oignons, & le petit lard autour, arroſez le tout avec la ſauce.

Aîlerons Glacés.

Hors-d'œuvre ou En-

Faites blanchir un inſtant des aîlerons, & les parez ; piquez-les avec

du menu lard, & les mettez cuire avec bon bouillon de la ruelle de veau coupée en gros dez, cinq ou six champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic; la cuisson faite, passez le fond de la sauce après l'avoir dégraissée; mettez-la sur le feu pour la faire réduire en caramel; mettez-y les aîlerons, le lard en dessous pour les glacer doucement sur de la cendre chaude, ensuite vous les dressez sur le plat que vous devez la servir; mettez un peu de coulis dans casserole & un peu de consommé; détachez ce qui tient après; passez-la au tamis pour la servir dessus les aîlerons, vous pouvez aussi les servir avec une autre sauce, ou un ragoût de légume, comme à la farce, aux épinars, aux celleri, à la chicorée, aux concombres.

Aîlerons en Crépines.

Hors-d'œuvre ou Entrée

Hachez des blancs de volaille cuite à la broche que vous mêlez avec de la mie de pain passée avec de la crême, lard & tétine de veau blanchie pour en faire une farce avec un peu de coriandre pilée, quelques oignons cuits à la cendre, le tout assaisonné de sel

fin, fines épices ; liez de jaunes d'œufs ; ayez des aîlerons de poularde que vous faites blanchir, & parez ; mettez les cuire entre des bardes de lard, un demi-verre de vin de Champagne, & autant de bouillon, un bouquet de fines herbes, peu de sel, & gros poivre ; la cuisson faite, mettez-les réfroidir & égouter ; enveloppez-les avec la farce ci-dessus, & un morceau de crépine à chacun trempez-les dans le gras de leur cuisson ou un peu de beurre pour les paner de mie de pain ; mettez-les au four jusqu'à ce que la crépine soit cuite, & d'une belle couleur dorée ; passez le fond de la sauce des aîlerons & y ajoutez un peu de coulis ; dégraissez & chauffez. Servez dessous les aîlerons.

Aîlerons à la Chipoulate.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Foncez une casserole de tranches de veau ; arrangez dessus des aîlerons après les avoir fait blanchir & parés, une demi-douzaine de grosses saucisses courtes, un quarteron de petit lard coupé en tranches, une douzaine de petits oignons blanchis, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, du gros poivre, point de sel ;

couvrez le tout de bardes de lard ; & faites ſuer un quart-d'heure ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; rachevez la cuiſſon à petit feu ; paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée ; mettez-y un peu de coulis ; dreſſez les aîlerons dans le plat que vous devez ſervir entremêler des ſauciſſes, dont vous ôtez la peau, les petits oignons & petit lard autour, arroſez le tout avec la ſauce.

Aîlerons à la Poulette Allemande.

Hors-d'œuvre

Faites-blanchir des aîlerons, & les parez ; mettez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle thim, laurier, baſilic, deux pains de beurre ; paſſez-les ſur le feu, ſingez & mouillez de bon bouillon ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; faites cuire à petit feu, enſuite, vous ôtez le bouquet & le jambon ; prenez deux cuillerées de la même ſauce pour y délayer trois jaunes d'œufs, & une pincée de perſil blanchi haché ; faites lier ſur le feu ſans bouillir. Si la ſauce étoit trop liée, vous y ajouterez un peu de bouillon, en ſervant un jus de citron.

Aîlerons à la Cendre.

Parez vos aîlerons, & les paſſez un inſtant ſur le feu avec deux pains de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux ou trois feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; mettez les aîlerons avec tout leur aſſaiſonnement dans une caſſerole foncée d'une tranche de jambon, & des tranches de veau; couvrez-les de bardes de lard; faites ſuer un quart-d'heure ſur de la cendre chaude, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de conſommé; rachevez la cuiſſon à petit feu; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée; mettez-y un peu de coulis, & un jus de citron. Servez ſur les aîlerons. Hors-d'œuvre

Aîlerons en Fricaſſée au Blanc.

Faites blanchir des aîlerons & les parez; mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bon bouillon; aſſaiſonnez de Hors-d'œuvre ou Entrée

sel, gros poivre ; laissez cuire à petit feu & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet & le jambon ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites-lier sans bouillir, en servant un jus de citron ou un filet de verjus.

Aîlerons au Basilic.

Hors-d'œuvre. Faites-cuire des aîlerons entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, un peu de bouillon ; la cuisson faite ; mettez-les réfroidir ; faites une farce avec blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain passée avec de la crême, tétine de veau blanchi, basilic en poudre, sel, gros poivre, persil, ciboules hachées ; & liez de quatre jaunes d'œufs : mettez cette farce autour des aîlerons & les trempez dans de l'œuf battu pour les paner à mesure avec de la mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée ; faites frire du persil bien verd pour garnir autour.

Aîlerons marinés.

Hors d'œuvre. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, deux bonnes cuillerées vinaigre, du bouillon, deux gousses d'ail, trois cloux de girofle, que

ques échalottes, deux oignons en tranches, zeſtes de carottes & panais, thim, laurier, baſilic; faites tiédir la marinade & y mettez les aîlerons pour les faire mariner cinq heures; enſuite vous les égoutez & eſſuyez pour les mettre dans un blanc d'œuf fouetté, & les farinez pour les faire frire & les ſervez garnis de perſil frit.

Aîlerons à différentes ſauces & ragoûts.

Faites cuire des aîlerons entre des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; mouillez avec un peu de bouillon, ſel, gros poivre; laiſſez cuire à petit feu: étant cuit de cette façon, vous les ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugez à propos, ſi la ſauce ou le ragoût que vous voulez ſervir n'a point aſſez de corps, vous prenez le fond de la ſauce des aîlerons que vous dégraiſſez & paſſez au tamis, & la mettez dedans, & faites réduire au point qu'il faut: Pour-lors il faut faire attention au ſel, & en mettre très-peu dans la cuiſſon des aîlerons. Hors-d'œuvre

Aîlerons à la Suisse.

Hors-d'œuvre

Coupez très-mince autant de bardes de petit lard que vous voulez employer d'aîlerons, après les avoir blanchis, vous les enveloppez chacun d'une barde & les ficelez ; mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; mouillez avec du bouillon ; assaisonnez de gros poivre, point de sel, ou très-peu ; faites-cuire à petit feu ; ensuite vous les retirez & ôtez les ficelles quand ils seront froids ; vous prenez du gras de la braise que vous mêlez avec deux jaunes d'œufs cruds, échalottes, basilic, persil, ciboules, le tout haché très fin ; trempez-y les ailerons ; enveloppez de bardes ; panez-les & les faites griller, pour qu'ils soient d'une belle couleur vous les arrosez légérement par dessus avec quelques goûtes d'huiles. Servez dessous une sauce où il y ait un peu d'acide.

Aîlerons à la Purée.

Hors-d'œuvre

Faites cuire des aîlerons entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, un peu de bouillon, sel, gros poivre, un quarteron de petit lard

coupé en tranches, & les servez avec la purée que vous jugerez à propos, comme aux navets, aux lentilles ou aux pois ; pour les faire, vous prenez la légume que vous voulez, quand elle est bien cuite avec du bouillon vous la passez à l'étamine en la mouillant avec un jus de veau qui ait du corps. Quand elle sera passée, si elle n'a point assez de consistence vous y mettrez le fond de la sauce des aîlerons, & ferez réduire en purée liée ; faites attention au sel, à cause du petit lard.

Aîlerons composés.

Il faut avoir des moules de cuivre faits en aîlerons, vous prenez des peaux de volailles flambées & épluchées, ce qu'il vous est facile à faire lorsque vous employez des filets de volaille cruds ; coupez les peaux de volaille de la grandeur deux fois de chaque moule ; rempliſſez-les chacune de farce fine, & les mettez dans chaque moule bien appropriées, de façon qu'elles prennent bien la forme d'un aîleron ; faites tenir le dessus avec de l'aumelette ; mettez-les cuire dans un four doux ou entre deux cendres chaudes ; ensuite vous les renversez

Hors-d'œuvre

doucement ſens deſſus deſſous pour les ſervir avec la ſauce ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Terrine d'Aîllerons aux Marons.

Entrée Prenez la quantité d'aîlerons que vous jugez à propos, ſuivant la grandeur de votre terrine & de l'accompagnement que vous voulez mettre avec; faites-les cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, bouillon, ſel, gros poivre, petit lard, ſi vous voulez; la cuiſſon faite vous les ſervez avec un ragoût de marons, vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts, *Tome 3.*

Aîlerons aux petits oignons & parmeſan.

Hors-d'œuvre ou Entrée Faites blanchir une douzaine de petits oignons, & les mettez cuire entre des bardes de lard avec les aîlerons, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, peu de ſel, gros poivre, du bon bouillon; la cuiſſon faite; mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, une partie d'une petite ſauce que vous faites avec un peu de coulis que vous délayez avec deux jaunes d'œufs cruds, deux pains de beurre, un peu de baſilic en poudre, du

du gros poivre ; faites chauffer seulement pour faire fondre le beurre ; jettez dessus un peu de parmesan rapé ; arrangez-y les aîlerons avec les oignons, après vous les arroserez partout avec le restant de votre sauce & panez tout le dessus moitié mie de pain, & parmesan mêlé ensemble, faites prendre couleur au four ou dessus un petit fourneau ; passez la pèle rouge dessus. Servez à courte sauce, & bien dégraissée.

Aîlerons à la Servante.

Mettez dans une casserole ce que vous jugerez à propos d'aîlerons avec persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, & deux pains de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du bon bouillon, un demi-verre de vin blanc, peu de sel, gros poivre ; faites-cuire à petit feu & réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, un filet de verjus, un anchois haché, faites lier sans bouillir. Hors-d'œuvre

Aîlerons aux fines Herbes.

Faites blanchir des aîlerons & les Hors-d'œuvre

parez ; paſſez-les un inſtant ſur le feu avec deux pains de beurre, perſil, ciboules, échalottes, baſilic, champignons, deux ou trois feuilles d'eſtragon, le tout haché, ſel, gros poivre ; mettez-les avec tout leur aſſaiſonnement dans une caſſerole foncée d'une tranche de jambon, tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer ſur de la cendre chaude & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne ; dégraiſſez la ſauce & y mettez un peu de coulis. Servez deſſus les aîlerons.

Aîlerons à la Pluche Verte.

Hors-d'œuvre. Foncez une caſſerole de tranches de veau, & une tranche de jambon ; arrangez deſſus des aîlerons après les avoir fait blanchir & parés ; mettez par deſſus des zeſtes de carottes, panais, une demi-gouſſe d'ail, un oignon en tranches, quelques champignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un peu d'huile ; couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart-d'heure, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon, ſel, gros poivre ; achevez la cuiſſon à petit feu ; enſui-

te vous paſſez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, & y mettez un pain de beurre manié de farine, une bonne pincée de perſil blanchi, & haché très-fin; faites-lier ſur le feu; dreſſez les aîlerons; preſſez un jus de citron dans la ſauce avant que de la ſervir deſſus.

Aîlerons à la Sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, oignons en tranches, zeſtes de carottes, & panais, ſel, poivre; mouillez avec du lait; tournez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle bouille; mettez-y les aîlerons après les avoir blanchis & parés; faites-les cuire à petit feu; enſuite vous les égoutez & les trempez dans le gras de la Sainte-Menehoult pour les paner de mie de pain, & leur faites prendre couleur au four; ſervez deſſous une ſauce de jus de veau, un jus de citron, ſel, gros poivre.

Aîlerons aux petits Pois.

Entrées

Faites blanchir des aîlerons & les parez; mettez-les dans une caſſerole avec un litron de petits pois, deux

pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec jus de veau, & un peu de bon bouillon; laissez cuire à petit feu, & réduire à courte sauce; mettez-y un peu de coulis; lorsque vous êtes prêt à servir, vous les assaisonnez de sel fin. Vous pouvez y mettre si vous voulez une petite pincée de sucre fin; pour les mettre au blanc après que vous les avez passés & singés; vous les mouillez avec du bouillon, point de jus; étant prêt à servir, vous y mettez une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Aîlerons à l'Espagnole.

Hors-d'œuvre. Foncez une casserole avec une tranche de jambon, des tranches de veau; arrangez dessus les aîlerons après les avoir fait blanchir, & parer, couvrez de bardes de lard, & par dessus les bardes vous y mettrez quelques champignons, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, zestes de carottes, & panais, un oignon en tranches, deux cuillerées d'huile fine, sel, gros poivre, de la coriandre; faites suer un quart-d'henre &

mouillez avec un demi-ſeptier de vin de Champagne ; rachevez la cuiſſon à petit feu ; ſur la fin, vous dégraiſſerez le fond de la ſauce & y mettrez un peu de coulis ; faites bouillir deux ou trois bouillons avant que de la paſſer au tamis ; ſervez deſſus les aîlerons après les avoir eſſuyés de leur graiſſe avec un linge blanc.

Aîlerons aux Ecreviſſes

Foncez une caſſerole d'une tranche de jambon & pluſieurs tranches de veau ; mettez-y deſſus vos aîlerons blanchis & parés, avec huit belles écréviſſes en vie, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic, ſel, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer ſur un petit feu ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, autant de conſommé, rachevez la cuiſſon ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier ; preſſez-y un jus de citron ; dreſſez les aîlerons, & les écréviſſes entre ; arroſez le tout avec la ſauce. Entrée

Aîlerons de Poulardes au Soleil.

Faites cuire des aîlerons de pou- Entrée ou Hors-d'œuvre

lardes dans une bonne braiſe blanche, étant froids vous les trempez dans une pâte de vinblanc, farine, un peu d'huile, du ſel; faites frire dne couleur dorée.

Aîlerons à la Villeroy.

Hors-d'œuvre

Déſoſſez à forfait des aîlerons & les farciſſez en dedans avec une bonne farce fine, étant tous préparés vous les trempez dans du bon beurre un peu tiéde, & les panez moitié mie de pain & moitié parmeſan; faites-les cuire à petit feu ſur le gril en les arroſant légérement avec un peu de beurre; vous les ſervirez quand ils ſeront d'une belle couleur dorée.

Crêtes en Fricaſſées au blanc.

Entremêts

Prenez la quantité de crêtes qu'il vous faut pour un petit plat d'entremets; faites-les blanchir & cuire avec du bouillon, deux tranches de citron, ſel; mettez dans une caſſerole des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, deux pains de beurre, une tranche de jambon; paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec d'excellent bouillon; laiſſez

cuire à petit feu & réduire à courte sauce, mettez-y les crêtes cuites avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir, en servant, pressez-y un jus de citron.

Crêtes à la Robert.

Entremets. Coupez en filets deux oignons, une demi-douzaine de gros champignons; passez-les sur le feu avec un pain de beurre; singez & mouillez avec du jus de veau, & du bon bouillon, sel, gros poivre; laissez cuire & réduire à peu de sauce; la cuisson faite; mettez-y des crêtes cuites dans du bouillon, ou des crêtes de la desserte d'un ragoût, si vous en avez, après les avoir coupées en filets, deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux bouillons, en servant un peu de moutarde.

Crêtes en Pagode, au vin de Champagne.

Entremets. Ayez au moins une douzaine de belles crêtes pour un petit plat d'entremets: il faut qu'elles soient bien blanches; pour cet effet, vous les échaudez à l'eau un peu plus que tiéde, & les mettez dégorger dix ou douze heures dans de l'eau que vous

tenez ſur un peu de cendre chaude pour qu'elles ſe tiennent un peu tiédes, après les avoir bien épluchées, vous les faites cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, ſel, gros poivre, du bouillon; coupez des mies de pain, de façon qu'elles ſoient en pointe en haut & larges en bas pour qu'elles puiſſent entrer dans les crêtes, & les placez ſur le plat comme ſi elles étoient ſur la tête du coq; paſſez les mies de pain dans du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient bien fermes ſans être colorées, ce que vous pouvez faire en les paſſant à très-petit feu, prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit écu une farce faite avec deux foyes gras, lard rapé, perſil, ciboules, un peu de baſilic haché très-fin, ſel, gros poivre; liez de trois jaunes d'œufs, & les crêtes dreſſées comme il eſt dit ci-deſſus; faites attacher le gratin ſur un petit feu; après avoir égouté la graiſſe, vous y mettez une ſauce faite avec un verre de vin de Champagne, autant de conſommé, un bouquet de fines herbes, une cuillerée de coulis; faites bouillir une demi-heure à petit feu;

paſſez-la au tamis & y preſſez un petit jus de citron.

Crêtes au Réveil.

Faites une ſauce froide avec de la bonne huile fine que vous délayez avec trois échalottes hachées, & cinq ou ſix feuilles d'eſtragon hachées très-fin, ſel, gros poivre, un peu de vinaigre eſtragon, deux cuillerées de bouillon; remuez bien cette ſauce avec une cuilliere; arrangez ſur le plat que vous devez ſervir des crêtes que vous avez fait cuire comme les précédentes: Mettez la ſauce deſſus au moment que vous ſervez, ſans la faire chauffer. Entremêts

Crêtes en Matelotte.

Mettez cuire des crêtes dans un blanc fait de bouillon, un peu de beurre manié d'une pincée de farine, deux tranches de citron; mettez cuire entre des bardes de lard, une petite anguille coupée par tronçons, des petits oignons blanchis, des laitances de carpes; mouillez avec du vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une petite gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre; la cuiſſon faite; dreſſez dans le plat que Hors-d'œuvre

vous devez ſervir l'anguille avec les petits oignons, & les laitances, les crêtes par deſſus, des croutons de pain paſſés au beurre ; arroſez le tout avec une bonne ſauce à l'Eſpagnole ou au Pontife. Si vous n'en avez point ; paſſez le fond de la ſauce de l'anguille que vous dégraiſſez, & y mettez un peu de coulis ; faites réduire au point d'une ſauce : Si elle avoit trop de ſel, il n'en faudroit mettre que la moitié.

Crêtes au verd pré.

Entremets

Foncez une caſſerole de tranches de veau, une tranche de jambon, zeſtes de carottes, & panais, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, quelques champignons, un petit morceau de beurre ; faites ſuer une demi-heure à petit feu & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon ; aſſaiſonnez de peu de ſel, gros poivre ; faites bouillir une heure à petit feu & la paſſez au tamis ; mettez-y un pain de beurre manié de farine ; faites lier ſur le feu ; enſuite vous y mettez une bonne pincée de perſil blanchi haché très-fin, un jus de citron ; ſervez cette ſauce

sur des crêtes que vous avez dreſſées dans un plat après les avoir fait cuire dans un blanc comme les précédentes.

Crêtes à pluſieurs ſauces.

Choiſiſſez autant que vous pourrez des crêtes qui ſoient fraiches, blondes, & blanches, parce que les rouges deviennent noires, & reſtent ordinairement dures. Il faut les faire cuire dans un blanc de bouillon, tranches de citron, ſel, un petit morceau de beurre manié de farine; après les avoir bien eſſuyées, vous les ſervez avec la ſauce que vous jugez à propos, elles ſervent auſſi pour garnir des ragoûts, comme foyes gras, ris de veau, champignons, petits œufs. Entremets

Crêtes au gratin glacées de parmeſan.

Mettez cuire des crêtes avec du bouillon, & une douzaine de petits oignons blancs, après les avoir blanchis & appropriés; mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir un peu de parmeſan rapé que vous avez délayé avec deux ou trois cuillerées de coulis & trois jaunes d'œufs, une mie de pain coupée en rond de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, Entremets

& de la grandeur du creux de la main après l'avoir passée au beurre ; arrangez dessus & autour les petits oignons, & les crêtes ; arrosez le tout avec de la sauce comme dessous & un pain de beurre fondu ; panez moitié de pain & parmesan ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere, il ne faut pas qu'il reste de sauce, s'il y en avoit, vous la feriez réduire sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se formât un petit gratin dans le fond du plat ; égoutez-en la graisse ; essuyez bien les bords du plat & y mettez un peu de coulis clair de bon goût.

Crêtes au coulis de safran.

Entremets. Hachez très-mince au moins une douzaine de petits oignons blancs que vous mettez dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre ; passez-les une demi-heure sur un petit feu ; ayez attention de les remuer souvent, & qu'ils ne prennent point de couleur ; ensuite vous les mouillez avec du bon bouillon sans être coloré ; rachevez la cuisson & les passez à l'étamine pour en tirer un coulis un peu lié, & pour le rendre jaune, vous y mettrez peu à peu

du saffran liquide jusqu'à ce que le coulis soit bien jaune ; pour cet effet vous mettez une pincée de saffran en poudre dans un gobelet, & le délayez avec du bouillon très-chaud ; le coulis étant assaisonné de bon goût, vous le versez chaudement dans le plat que vous devez servir, & dressez dessus des belles crêtes cuites dans un blanc, comme les précédentes.

Crêtes Farcies.

Faites cuire aux trois quarts avec du bouillon & deux tranches de citron, des belles crêtes ; ensuite vous les égoutez & les ouvrez par le gros bout avec la pointe d'un couteau pour y faire entrer une petite farce faite avec un foye gras, lard rapé, ou de la moëlle de bœuf, un peu de champignons, & truffes hachées, sel, gros poivre ; liez de deux jaunes d'œufs, arrêtez-les avec une petite brochette ; rachevez de les faire cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin de Champagne & bon assaisonnement ; servez avec la sauce que vous jugez à propos. Entremets.

Des Foyes gras.

Entre-mets. Les foyes gras ſe peuvent garder pluſieurs jours en couyrant le deſſus avec un peu de graiſſe pour empêcher qu'ils ne noirciſſent, ceux qui ſont frais, ſe connoiſſent en ce qu'ils ſont bien blonds, les foyes de poulardes & de chapons ſont les meilleurs, & ne ſont pas ſecs comme ceux de dindons. En général les foyes gras ſont d'une grande reſſource pour garnir des ragoûts, pour des petits pâtés, pour garnir des tourtes, des pâtés chauds, & ſe ſervent à bien des ſauces différentes.

Foyes gras à pluſieurs Sauces.

Entre-mets. Appropriez des foyes gras & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, ſel, gros poivre; paſſez les un moment ſur un feu vif, & les mettez réfroidir; enſuite vous les embrochez à un hatelet, & les enveloppez chacun d'une barde de lard, & leurs fines herbes; mettez une feuille de papier, & les ficelez; faites-les cuire à la broche une demi-heure & les ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Foyes gras aux oignons & parmesan.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons, & les mettez cuire avec un peu de bouillon; la cuisson faite; mettez-les égouter; ayez une demi-douzaine de foyes gras que vous faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, un demi verre de vin blanc, & autant de bouillon, peu de sel; prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond partie d'une sauce que vous faites avec quelques cuillerées de bon coulis, deux pains de beurre fondu, deux jaunes d'œufs cruds; jettez par dessus un peu de parmesan rapé; ensuite vous y arrangez les foyes gras & les petits oignons, quelques croutons de pain passés au beurre; arrosez le tout avec le restant de la sauce; panez tout le dessus moitié parmesan & moitié mie de pain; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere; ensuite vous égoutez la graisse & y mettez un peu de blond de veau. Entremets

Foyes gras en crépine.

Hachez quatre ou cinq foyes de poulets pour en faire une farce avec Entrem.

du lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, champignons, ſel, gros poivre, un peu de truffes ſi vous en avez, & liez de trois jaunes d'œufs; mettez cette farce autour de cinq foyes gras & les enveloppez chacun d'un morceau de crépine; trempez-les dans du beurre un peu chaud pour les paner de mie de pain; faites cuire au four ou deſſous un couvercle de tourtiere; ſervez deſſous une ſauce legere à l'Eſpagnole, ou celle que vous voudrez.

Foyes gras en Groupe.

Entremêts. Coupez quatre foyes gras en gros dez, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, peu de ſel; faites bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce & les mettez réfroidir; faites une farce avec de la mie de pain paſſée dans de la crême, lard rapé, perſil, ciboules, truffes, le tout haché, trois jaunes d'œufs durs, ſel, gros poivre, & liez de quatre jaunes d'œufs cruds; entourez tous vos petits morceaux de foyes avec de cette farce, & les mettez ſur des rôties de pain paſſé au beurre, de façon que cela faſſe

des petites boſſes ; couchez par deſſus des petits filets d'anchois ; dorez par-tout avec de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; faites frire d'une belle couleur dorée, vous pouvez faire la même choſe avec des foyes qui ſont reſtés de la deſſerte de la table.

Foyes gras en tourte, ou petits patés

Entrée ou Hors-d'œuvre

Les foyes gras pour tourte vous les laiſſez entiers ; ceux des petits pâtés ſuivant la groſſeur que vous les voulez faire, vous les coupez, vous les paſſez ſur le feu avec un bon morceau d'excellent beurre, & du lard fondu, perſil, ciboules, échalottes, truffes, le tout haché, ſel, gros poivre, & les mettez réfroidir pour les employer comme il ſera dit à l'article de la pâtiſſerie.

Hatelets de foyes gras de différentes façons.

Entrem̃ets.

Prenez un quarteron de petit lard que vous coupez en petites tranches minces, & les mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit, enſuite vous mettrez dans la même caſſerole des foyes gras coupez en dez, avec perſil, ciboules, échalot-

tes, champignons, truffes, le tout haché, peu de sel, gros poivre; passez-les sur le feu; singez fort, mouillez avec du coulis & un verre de vin de Champagne; faites bouillir un quart d'heure, & réduire à sauce courte & bien liée; mettez-y deux jaunes d'œufs cruds, & faites lier sans bouillir; embrochez le petit lard & les foyes à des hatelets; faites tenir toute la sauce après, & les panez de mie de pain pour les faire frire d'une belle couleur dorée. Servez à sec. Si vous voulez les faire griller après que vous les avez panés, vous arrosez légérement la mie de pain avec un peu de beurre chaud, ou un peu de bonne huile; faites-les griller à petit feu pour qu'ils soient dorés, & vous les servez avec une petite sauce peu liée ou à sec.

Foyes gras à la Cendre.

Entremets

Laissez les foyes entiers & les mettez dégorger dans l'eau; après les avoir égoutés, vous les mettez dans une casserole avec un pain de beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, sel, gros poivre; passez-les sur le feu, & les mettez avec tout leur assaisonnement

dans un autre caſſerole foncée de tranches de veau, & une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heure, & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon ; enſuite vous ôtez les foyes pour les égouter de leur graiſſe, mettez un peu de coulis dans le fond de la ſauce ; faites bouillir pour la bien dégraiſſer ; paſſez-la au tamis, preſſez-y un jus de citron ; ſervez ſur les foyes.

Foyes gras en Caiſſes.

Prenez autant de foyes gras que vous voulez faire de petites caiſſes, ôtez l'amer & les faites dégorger & blanchir ; mettez-les mariner avec deux pains de beurre fondu & du lard rapé, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, champignons, le tout haché. Ayez autant de petites caiſſes que de foyes ; mettez-les dedans avec tout leur aſſaiſonnement ; couvrez les foyes avec un peu de bonne farce faite de blanc de volaille, tétine de veau aſſaiſonnée de bon goût ; panez avec de la mie de pain ; mettez cuire dans un four doux, ou deſſous un couvercle de tourtiere ; Entremêts.

ayez soin qu'ils ne prennent point trop de couleur; ensuite vous égoutez la graisse qui est dans le fond des caisses, & y mettez un peu de sauce au Pontife, ou quelqu'autre bonne sauce qui soit peu liée.

Foyes gras à l'Espagnole.

Entremêts. Après avoir ôté l'amer des foyes, vous les mettez sans les faire dégorger, mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, truffes, persil, ciboules, champignons, un peu de basilic; un quart d'heure avant que de servir vous les passez sur un fourneau vif, quand ils ont pris couleur, ils sont cuits: Vous les dressez dans le plat que vous devez servir après en avoir égouté la graisse; mettez-y un peu de sauce à l'Espagnole; faites bouillir sur un petit fourneau jusqu'à ce que les foyes s'attachent au plat, & vous servirez le restant de la sauce sur les foyes.

Foyes gras à la Duchesse.

Entremêts. Coupez des truffes en tranches fort minces, des foyes gras de la même façon, & des champignons; arrangez-les dans le plat que vous devez servir, entremêlez l'un avec l'autre; assaisonnez de sel, gros poi-

vre; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; faites migeoter sur le feu jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sauce. Servez dessus une bonne sauce comme celle au Pontise, à l'Italienne, à l'Espagnole ou autre.

Coquilles de Foyes gras en Surtout.

Suivant ce que vous voulez faire de coquilles, vous prenez des foyes gras que vous coupez en gros dez, & des truffes, champignons que vous coupez de la même façon; mettez-les dans une casserole avec deux pains de beurre, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre; passez-les sur le feu, singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux ou trois cuillerées de coulis; faites cuire & réduire à courte sauce; mettez votre ragoût dans les coquilles; après que vous l'avez laissez réfroidir, mettez par-dessus une petite farce que vous avez faite avec du blanc de volaille cuite à la broche, mie de pain passée avec de la crême, tétine de veau; assaisonnez de bon goût, & liez de quelques jaunes d'œufs; panez avec de la mie de pain; arrosez légérement la mie de pain avec un Entremets.

peu de beurre ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere.

Entremets.

Foyes gras en Ragoût.

Faites-les dégorger & blanchir un instant ; mettez-les dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux ou trois feuilles de basilic ; passez-les sur le feu ; singez légérement & mouillez avec un peu de jus de veau, du bouillon, deux cuillerées de coulis ; laissez cuire & dégraissez souvent le ragoût. Vous pouvez y ajouter la garniture que vous voulez, comme crêtes cuites dans un blanc, petits œufs, truffes que vous passez avec les foyes, le ragoût étant cuit & assaisonné de bon goût, vous y pressez un jus de citron en servant.

Entremets.

Foyes gras aux Fines-Herbes.

Les foyes étant dégorgés à l'eau tiéde, & blanchis un instant ; mettez-les mariner avec un pain de beurre, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, truffes, trois feuilles de basilic, le tout haché très-fin, mettez-les cuire avec toute leur mar-

nade entre deux plats sur un peu de cendres chaudes qu'ils ne fassent que migeoter ; la cuisson faite, vous égoutez la graisse, & les servez avec les fines herbes, un peu de jus de veau & un jus de citron.

Foyes gras au Four.

Otez l'amer aux foyes gras, & ne les faites point dégorger ; assaisonnez-les de sel, gros poivre, & les enveloppez chacun de bardes de lard ; mettez-les cuire au four sur une tourtiere, ensuite vous les ôtez des bardes pour les dresser dans le plat que vous devez servir. Servez dessus une sauce faite avec bon coulis, un peu de consommé, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, & un peu d'échalotte hachée. Entremets.

Foyes gras à la Mayence.

Coupez des tranches de jambon fort minces autant que vous avez de foyes gras ; mettez-les dessaler une heure dans de l'eau, après les avoir égoutées, vous les mettez sur une tourtiere, & un foye sur chaque que vous assaisonnez de gros poivre, point de sel, persil en branche, ciboules entieres, une feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail, Entremets.

couvrez de bardes de lard ; faites-ſuer ſur de la cendre chaude, & un peu de feu ſur le couvercle juſqu'à ce que le jambon & les foyes ſoient cuits ; enſuite vous dreſſez le jambon & les foyes deſſus dans le plat que vous devez ſervir ; mettez un peu de coulis, deux cuillerées de conſommé, & un filet de vinaigre dans la tourtiere, pour détacher ce qui tient après en faiſant bouillir un moment ; paſſez la ſauce au tamis pour la ſervir ſur les foyes.

Foyes gras à la de Nevers.

Entremets

Ayez de beaux foyes gras après avoir ôté l'amer, vous les lardez en travers avec des lardons de truffes, aſſaiſonnez légérement ; faites-les cuire dans une poële bien nourrie de tranche de veau & jambon ; vous les ſervirez avec le fond de la ſauce, où vous mettrez un peu de blond de veau & un petit jus de citron.

DE LA VENAISON OU VIANDE NOIR.

L'on comprend ſous le nom de venaiſon, ou viande noire, *le janglier, le marcaſſin, le cerf, la biche, le*

le chevreuil, le daim & le faon.

DU SANGLIER OU COCHON SAUVAGE.

La laye eſt un peu plus eſtimée que le ſanglier, parce qu'elle eſt plus délicate; l'une & l'autre ſont meilleurs quand il vont de compagnie, ou qu'ils vont au grain: il faut que la chair ſoit mortifiée. Le plus eſtimé du ſanglier, c'eſt la hure, elle ſe ſert pour gros entremêts froid, en la faiſant cuire à la braiſe ou en balon, le quartier de devant ſe cuit à la broche après l'avoir piqué de lard, & on le ſert avec une ſauce piquante, les filets ſe ſervent auſſi cuits à la broche piqués de lard, & une ſauce piquante. L'on fait cuire le cuiſſeau en bœuf à la mode, ou en daube; en général l'on peut faire du petit ſalé avec toute la chair du ſanglier de la même façon que le cochon.

Sanglier à la daube.

Prenez un cuiſſeau de ſanglier que vous lardez partout avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, fines épices, ail, échalottes, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, le tout haché très-fin; mettez-le dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec quelques bardes de lard, tranches d'oignons, zeſtes de Gros-Entremets froid.

carottes, panais, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, thim, baſilic, quelques épluchures de viande ſi vous en avez, ſel, gros poivre; faites ſuer une demi-heure à petit feu, & mouillez avec un poiſſon d'eau-de-vie, une chopine de vin blanc, du bouillon; faites ſuer à petit feu ſix ou ſept heures; enſuite vous laiſſez réfroidir dans ſa cuiſſon & le ſervez avec ſa ſauce qui doit être courte & de haut goût.

Hure de Sanglier à la braiſe.

Gros Entremets. froid. Faites bruler la hure à un feu clair, le plus gros étant ôté, vous la mettez ſur un fourneau vif, pour bruler le reſte, & la ratiſſez avec le couteau juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nette; enſuite vous la déſoſſez à moitié en ôtant le muſeau, & les deux mâchoires, de façon que la peau ne ſoit pas endommagée, & qu'elle reſte attachée ſur la tête; lardez-la en dedans avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, fines épices mêlées, thim, laurier, baſilic en poudre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, quatre échalottes, champignons, le tout haché

très-fin ; enveloppez la hure d'une groſſe ſerviette blanche, & la ficelez ; mettez-la dans une marmitte juſte à ſa grandeur avec oignons, carottes, panais, un citron coupé en tranches avec ſa peau, trois pintes de vin rouge, deux pintes d'eau, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes dail, ſix cloux de girofle, thim, baſilic, trois feuilles de laurier, ſel, poivre, une racine de perſil ; faites-cuire au moins ſix heures, & réduire la braiſe à moitié. Laiſſez réfroidir la hure dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette.

Sanglier à la Poivrade.

Prenez un filet de ſanglier ou un quartier de veau ſi vous voulez faire une groſſe entrée ; lardez-en la chair avec des gros lardons ; aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices mêlées, une pointe d'ail, thim, laurier, baſilic en poudre ; faites-le cuire à la broche en l'arroſant ſouvent, & vous le ſervirez avec une ſauce, piquante comme celle à la Nivernoiſe, page 123. *Tome I.* celle à la Poivrade, page 143. *Tome I.* ſauce piquante, page 147. *Tome I.* ſauce d'acide, page 152. *Tome I.* Entrée

Sanglier en petit Salé.

Prenez du ſanglier ce que vous jugez à propos de garder ; coupez-le par morceaux de façon qu'il ſoit propre à faire des entrées ou des hors-d'œuvres, ſur douze livres vous mettez une livre de ſel ; frotez-en partout la chair & les os, & les mettez à meſure dans un pot de grez ou un autre vaiſſeau bien propre, en les ſerrant les uns contre les autres pour qu'il ne reſte point de vuide, de crainte qu'il ne prenne l'évent, vous pouvez mettre quelques feuilles de laurier entre ; bouchez bien le vaiſſeaü, & le ficelez pour le conſerver dans ün endroit frais. Il eſt bon à manger cinq ou ſix jour après ; ſi vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de ſel ; lorſque vous voulez vous en ſervir, s'il a pris trop de ſel, vous le ferez deſſaler dans de l'eau tiéde, autant que vous jugerez à propos, & le faites cuire avec de l'eau, racines, oignons, bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, point de ſel, vous le ſervirez avec la ſauce que vous jugerez à propos, ou un coulis de pois ou de lentilles.

Sanglier en Haricot.

Coupez proprement de la poitrine de ſanglier, & la mettez cuire avec un demi-ſeptier de vin blanc, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un filet de vinaigre, ſel, poivre; coupez des navets en amandes, ou autre façon; faites-les blanchir & cuire avec du jus de veau, un bouquet de fines herbes, du bouillon, ſel, gros poivre, la cuiſſon faite & réduite à courte ſauce, mettez-y quelques cuillerées de bon coulis; faites bouillir quelques bouillons. Servez ce ragoût de navets ſur les morceaux de ſanglier. Entrée

Sanglier à la Mode.

Prenez du cuiſſeau ce que vous jugez a propos, & le lardez par-tout avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices mêlées, perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, baſilic, le tout haché très-fin; mettez le dans une terrine juſte à ſa grandeur avec quelques bardes de lard, tranches d'oignons, carottes, panais, un bouquet de perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, Entremets froid.

basilic, sel, gros poivre ; mouillez avec un poisson d'eau-de-vie ; couvrez de quelques bardes, & que la terrine soit bien bouchée ; faites-le cuire à très-petit feu pendant six ou sept heures ; laissez-le réfroidir dans sa cuisson, & le servez avec sa sauce qui doit être courte, & un peu de haut goût.

Boudin de Sanglier.

Hors-d'œuvre

Hachez de l'oignon suivant la quantité que vous voulez faire de boudin ; mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre, & le passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien cuit ; ensuite vous y mettrez de la panne coupée en dez, du sang de sanglier, & un quart de bonne crême de ce que vous aurez mis de sang délayé avec quelques jaunes d'œufs cruds ; assaisonnez de sel fin, fines épices mêlées ; remuez bien le tout ensemble, & l'entonnez dans des boyaux de la grosseur & longueur que vous voulez faire les boudins ; ficelez les deux bouts & les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire ; vous connoîtrez que les boudins sont cuits en les piquant, si c'est de la graisse qui en sort à la place du sang ;

retirez-les en douceur avec une écumoire. Quand ils ſont froids & bien égoutés : vous les faites griller après avoir coupé légérement le boyau en pluſieurs endroits pour qu'il ne créve pas. Servez chaudement.

Sauciſſons de Sanglier.

Prenez ſix livres de chair de ſanglier avec trois livres de panne ; hachez-les enſemble en gros, & l'aſſaiſonnez avec ſix onces de ſel, demi-once de gros poivre, demi-once de girofle ; écraſez demi-once de macis en poudre, un demi-ſeptier de vin muſcat ; mêlez le tout enſemble, & le laiſſez mariner dans une terrine bien couverte, du jour au lendemain. Si vous voulez que les ſauciſſons ſoient bien rouges, vous y mettrez une demi-once de ſalpêtre pilé avec l'aſſaiſonnement ; enſuite vous prenez deux oreilles de porc, que vous coupez en filets minces, & les mêlez avec la chair de ſanglier ; entonnez le tout dans des boyaux & les ficelez chacun par les deux bouts, & les mettez égouter pendant vingt-quatre heures ; enſuite vous les mettez fumer à la cheminée juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Vous les ferez Entremets froid.

cuire quand vous le jugerez à propos dans une braiſe légére faites avec du bouillon ou de l'eau, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, quelques tranches d'oignons, carottes, panais, quand ils ſeront bien égoutés, & froids, vous les ſervez ſur une ſerviette.

MARCASSIN.

Rôt. Le marcaſſin, quand il eſt petit, ſe ſert entier à la broche, bien piqué, ſur-tout le deſſus, & laiſſez lui la tête dans ſon naturel, ſans ôter la peau : vous mettez une poivrade dans une ſauciere.

DU CERF, BICHE, DAIM, CHEVREUIL ET FAON.

Le chevreuil qui va dans les montagnes, eſt plus eſtimé que celui qui reſte dans les pays aquatiques, la chair du daim n'eſt point ſi eſtimée, celle de ſa femelle eſt bonne quand elle eſt de l'année. Le cerf & la biche ne ſont bons que quand ils ſont jeunes : mais il ne faut point s'en ſervir quand la biche eſt en chaleur, & le cerf en rut, parce que l'odeur en eſt forte &

désagréable. Le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, se préparent de la même façon que le sanglier.

DU GIBIER EN GENERAL.

Sous le nom de gibier nous y comprenons, les ramiers & ramereaux, les canards sauvages, ou oiseaux de riviere, les phaisans & phaisandeaux, les perdreaux gris, & les perdreaux rouges, les sarcelles, les allebrans, les merles, les grives, les bécasses, bécassines, & bécaux, les guignards, les cailles & cailleteaux, les gelinottes, les ortolans, les rouges-gorges, les pluviers, les alouettes ou mauviettes, les vaneaux, les rouges. *Du gibiers à poil*, les liévres & levreaux, les lapins & lapreaux.

Lapreaux en Cailles.

Ayez des lapreaux un peu forts & tendres; coupez-les par tronçons; ôtez les gros os, & les faites mariner avec persil, ciboules, pointe d'ail, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile; ensuite vous les embrochez à un hatelet après avoir envelopé chaque morceau d'une feuille de vigne, & Entrée

une barde de lard, en y faisant tenir la marinade. Faites cuire à la broche ; la cuisson presque finie ; panez-les, & faites prendre couleur. Servez dessous une sauce telle que vous jugerez à propos ; étant marinés de cette façon, vous pouvez encore envelopper chaque morceau avec de la crépine que vous panez, & faites cuire au four, ou dessous un couvercle de tourtiere, & les servez de la même façon avec une sauce.

Lapreaux au Pontife.

Entrée Prenez deux forts lapreaux qui soient tendres ; levez-en tous les filets le plus large que vous pourrez, & les émincez ; mettez-les mariner avec sel, gros poivre, huile, persil, ciboules, pointe d'ail, échalottes, truffes, le tout haché très-fin, & les embrochez dans des hatelets, avec tout leur assaisonnement ; enveloppez de bardes de lard & de papier ; faites-cuire une demi-heure à la broche ; ensuite vous les mettez dans une sauce au Pontife, finie de bon goût ; faites-les chauffer sans bouillir. Vous trouverez la façon de faire la sauce, page 148. *Tome I.*

Lapreaux à l'Italienne.

Coupez vos lapreaux par membres, & les faites cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre. Servez-les avec une sauce à l'Italienne; vous trouverez la façon de la faire, page 124. *Tome I.* Entrée

Lapreaux à l'Escalope.

Levez les filets de deux forts lapreaux, & les émincez; foncez une casserole d'une tranche de jambon, & plusieurs tranches de veau; arrosez par-dessus avec un peu d'huile, & y mettez une couche de filets de lapreaux que vous assaisonnerez après avec sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché; & arrosez avec un peu d'huile: Continuez de cette façon à mettre plusieurs couches des filets, & à la fin vous les couvrirez de bardes de lard; faites suer sur un petit feu, & un quart-d'heure après, vous y mettrez un verre de vin de Champagne; rachevez la cuisson; ensuite vous retirez les filets, les égoutez de leur graisse, & les détachez pour qu'il ne se tiennent pas ensemble; mettez-les à mesure dans une autre casserole; Entrée

mettez du coulis dans le fond de la ſauce ; faites bouillir quelques bouillons pour dégraiſſer; paſſez-la au tamis, & la mettez ſur les filets; faites chauffer en ſervant un jus de citron.

Lapreaux en Galantine.

Entrée Déſoſſez à forfait deux lapreaux ſans couper la peau, & les étendez ſur une table pour mettre deſſus de l'épaiſſeur d'un petit écu, une farce faite avec volaille cuite à la broche, mie de pain paſſée avec de la crême, tétine de veau, fines herbes ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez de jaunes d'œufs ; arrangez deſſus la farce toutes ſortes de filets coupés en lardons, comme jambon, truffes, piſtaches, jaunes d'œufs durs, lard ; de façon que deux couleurs ne ſe trouvent pas l'une contre l'autre ; couvrez le tout avec un peu de farce, comme deſſous ; roulez les lapreaux, & les enveloppez de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine que vous ficelez bien pour les tenir en état, & les mettez cuire avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre ; enſuite, vous les développez & les eſſuyez de leur graiſſe en douceur pour ne les

point rompre, & les ſervez avec une bonne ſauce à l'Eſpagnole, ou celle que vous voudrez : vous pouvez encore les laiſſer réfroidir dans leur braiſe, après vous les coupez par tranches épaiſſes, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir ; faites-les chauffer au bain-Marie avec un peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à ſervir, vous égoutez le bouillon, & les arroſez avec la ſauce. Ces mêmes lapreaux ſe peuvent ſervir froids ſans ſauce pour un plat d'entremets.

Lapreaux aux pois.

Coupez par membres un lapreau Entrée
& le mettez dans une caſſerole, avec deux pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, un litron de petits pois, quelques gros champignons entiers ; paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du jus de veau ; laiſſez-cuire & réduire à courte ſauce ; ôtez le jambon, le bouquet, & les champignons ; ajoutez-y deux cuillerées de coulis ; faites bouillir deux ou trois bouillons que le ragoût ſoit bien lié ; aſſaiſonnez d'un peu de ſel en ſervant.

Poutin de lapreaux.

Entrée Faites-cuire un lapreau coupé par membres entre des bardes de lard & du bouillon ; faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, quand il eſt preſque cuit, vous y mettez le lapreau ; rachevez de faire cuire, que le ragoût ſoit fini de bon goût, à courte ſauce & bien lié ; mettez-le réfroidir ; faites un gaudiveau avec graiſſe de bœuf, ruelle de veau ; hachez les enſemble, & y mettez perfil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, & liez de trois ou quatre œufs entiers ; foncez une poupetonniere de la grandeur du fond du plat que vous voulez ſervir avec des bardes de lard ; mettez-y deſſus les trois quarts de votre gaudiveau ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ragoût ; couvrez-le avec le reſtant de la farce, & par-deſſus des bardes de lard ; faites-cuire au four ; enſuite vous le renverſez en douceur en prenant garde de le rompre, eſſuyez-le de ſa graiſſe ; faites un trou au-deſſus dans le milieu pour y faire entrer une bonne ſauce preſque point liée.

Roulades de Lapreaux.

Déſoſſez à forfait deux lapreaux ; prenez les foyes ; ôtez-en l'amer, pour les hacher, & en faire une farce avec mie de pain paſſée à la crême, volaille cuite à la broche, tétine de veau ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes ; liez de quatre jaunes d'œufs ; mettez cette farce ſur les lapreaux ; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; roulez-les, & les enveloppez avec bardes de lard & un morceau d'étamine que vous ficelez ; faites les cuire dans une braiſe, & les ſervez avec une ſauce aux lapreaux que vous faites en mettant les débris des lapreaux dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de giroſle, une tranche de jambon, un pain de beurre, quelques champignons ; paſſez-les ſur le feu ; ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, deux cuillerées de coulis, ſel, poivre ; faites cuire une bonne heure ; dégraiſſez. Etant réduite au point d'une ſauce, vous la paſſez au tamis pour la ſervir ſur les lapreaux, après

Entrée

que vous les aurez essuyés de leur graisse.

Lapreaux en Papillottes.

Hors-d'œuvre. Ayez un lapreau bien tendre ; coupez-le par membres, & le mettez mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champignons, le tout haché, un peu de basilic en poudre ; mettez chaque morceau dans du papier blanc entre deux petites bardes de lard, & une partie de la marinade ; pliez comme une papillotte, & les faites griller à petit feu, en mettant une feuille de papier huilée dessous. Servez avec leur papier.

Lapreaux marinés.

Entrée ou Hors d'œuvre. Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, un quart de vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules ; douze feuilles d'estragon, une écorce de citron, ail, échalottes, thim, laurier, basilic, oignons en tranches ; zestes de carottes & panais ; faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant toûjours en l'ôtant du feu, vous y mettez un lapreau tendre coupé par membres, &

le laiſſez mariner ſix ou ſept heures ; égoutez-le & l'eſſuyez avec un linge ; trempez chaque morceau dans un blanc d'œuf fouetté & le farinez pour le faire frire dans une friture moyennement chaude, & le ſervez avec du perſil frit.

Lapreau en fricaſſée.

Entrée

Coupez par membres un gros lapreau ou deux petits ; mettez-les dans une caſſerole avec une tranche de jambon, des champignons, un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de giroſle, deux ou trois feuilles de baſilic, un peu de thim, & une demi-feuille de laurier ; paſſez-le ſur le feu & le ſingez ; mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de bouillon & du jus de veau ; faites-cuire & réduire à courte ſauce ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y deux cuillerées de coulis, en ſervant un jus de citron. Si vous le voulez mettre au blanc, il faut faire dégorger les lapreaux dans de l'eau tiéde juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs ; enſuite vous les faites cuire de la même façon en ne mettant point de jus ni de coulis, en finiſſant, vous

y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Filets de Lapreaux au Gratin.

Entrée Ayez des lapreaux cuits à la broche & froids, coupez-les en filets émincés, prenez les carcaſſes que vous mettez dans une caſſerole avec une tranche de jambon, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, quelques feuilles d'eſtragon; faites bouillir une heure & réduire au point d'une ſauce; paſſez au tamis; faites un gratin dans le fond du plat que vous devez ſervir avec mie de pain, lard rapé, un peu de beurre, trois jaunes d'œufs, ſel, gros poivre, perſil, ciboules; faites attacher ſur un petit feu; égoutez-en la graiſſe, faites chauffer les filets dans la ſauce ſans bouillir & les ſervez deſſus le gratin.

Cuiſſes de lapreaux à la Dauphine.

Entrée Prenez deux forts lapreaux, levez-en les cuiſſes & les déſoſſez, ne laiſſez que l'os du bout, élargiſſez-les dedans des cuiſſes le plus que vous

pouvez ſans les déchirer ; levez les filets du reſtant des lapreaux pour les émincer, & les mêlez avec du lard rapé ; perſil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, ſel, gros poivre ; mettez tous les filets dans les cuiſſes ; couſez pour que rien ne ſorte & qu'elles paroiſſent dans leur naturel ; faites-les cuire avec tranches de veau, une tranche de jambon, les débris des lapreaux, bardes de lard, un bouquet de fines herbes ; faites-ſuer un quart-d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon : la cuiſſon faite ; paſſez le fond de la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée : mettez-y du coulis, & faites réduire au point d'une ſauce. Servez deſſus les cuiſſes.

Filets de Lapreaux en Surpriſe.

Levez les filets d'un fort lapreau ou de deux petits ; émincez-les, & les faites mariner avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre ; étant bien mêlé enſemble ; coupez cinq ou ſix tranches de ruelle de veau comme ſi vous vouliez faire des Entrée

paupiettes ; battez-les pour les rendre minces ſans les déchirer ; rempliſſez chacune de ces tranches de veau des filets de lapreaux, & leur donnez la forme d'une petite brioche ; couſez-les par-deſſous, piquez tout le deſſus avec du menu lard, & les faites cuire avec un verre de vin blanc, les flanchets de lapreaux, du bouillon, un bouquet de fines herbes ; une tranche de jambon ; la cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce, & la dégraiſſez ; mettez-y un peu de coulis & la faites réduire au point d'une ſauce : ayez une glace de veau pour glacer tout ce qui eſt piqué ; ôtez les ficelles auparavant. Servez la ſauce après y avoir preſſé un un jus de citron.

Lapreaux en ragoût de pluſieurs façons.

Entrée

Coupez par morceaux un ou deux lapreaux ; faites-les cuire entre des bardes de lard, un verre de vin blanc un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un peu de bouillon ; la cuiſſon faite : vous les ſervez avec un ragoût de truffes, de mouſſerons, morilles, champignons, celui que vous voulez.

Lapreaux à la broche, aux fines herbes.

Ayez deux petits lapreaux d'un bon fumé ; hachez les foyes pour les mêler avec truffes, champignons, échalottes, une pointe d'ail, persil, ciboules, lard rapé, sel, gros poivre, mettez-les dans un plat avec tout l'assaisonnement & les faites refaire ; ensuite vous les embrochez en mettant la moitié des fines herbes dans le corps & le reste par-dessus pour que la chair en prenne goût ; envelopez avec des bardes de lard & du papier, & les faites-cuire ; ôtez le papier & les bardes ; ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après, & les mettez dans une bonne sauce pour la servir sur les lapreaux. Entrée.

Lapreaux à la Provençale.

Prenez un fort lapreau, levez les cuisses & les épaules, laissez le reste dans sa longueur ; lardez le tout avec du gros lard, & le mettez dans une casserole foncée de tranches de veau, une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard, un bouquet de trois gousses d'ail, deux échalottes, un peu de basilic, deux cloux de girofle, sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile ; faites suer un quart- Entrée.

d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon; rachevez la cuiſſon; paſſez le fond de la ſauce & la dégraiſſez; mettez-y un peu de coulis; faites réduire au point d'une ſauce: preſſez-y un jus de citron, en ſervant ſur le lapreau.

Lapreaux en Timbale.

Entrée Coupez un lapreau par membres; & le mettez dans une caſſerole avec un ris de veau blanchi, des champignons, truffes, deux pains de beurre; un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; paſſez le tout ſur le feu, & le ſingez; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de boüillon, deux cuillerées de coulis; faites-cuire & réduire à courte ſauce; dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre: Mettez-le réfroidir; faites une pâte avec de la farine, deux jaunes d'œufs, deux cuillerées d'huile, du ſain-doux, un peu de beurre, de l'eau, & du ſel; paitriſſez-la ferme; laiſſez-la repoſer deux heures, & la battez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu; mettez-la dans une caſſerole; dreſſez le ragoût deſſus & la couvrez

comme une tourte en pinçant tout au tour ; faites cuire au four ; enſuite vous la dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire entrer une ſauce au fumet : Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, page 134. *Tome I.*

Lapreaux en Grenadins.

Ayez deux lapreaux forts, déſoſſez-les à forfait, & les coupez chacun en trois, applatiſſez-les avec le couperet ſans les déchirer ; mettez dans chaque morceau un peu de ris de veau ; truffes, champignons ; coupez en dez & mêlez avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œufs ; couſez les morceaux de lapreaux en les arrondiſſant ; piquez tout le deſſus avec du menu lard, & les faites cuire avec leur déſoſſement, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, un peu de baſilic, deux cloux de girofle, une tranche de jambon ; la cuiſſon faite, retirez-les pour les glacer avec une glace de veau que vous aurez faite à part, pour la ſauce vous mettrez quelques cuillerées de coulis dans la Entrée

cuiſſon des lapreaux ; faites réduire au point d'une ſauce ; paſſez-la au tamis, qu'elle ſoit aſſaiſonnée de bon goût ; preſſez-y un jus de citron en ſervant deſſous les grenadins.

Lapreaux en Pagotte.

Entrée Ayez deux petits lapreaux d'un bon fumé ; faites entrer les pates de devant dans le corps ; farciſſez-les dans le corps avec leurs foyes, lard rapé, moëlle de bœuf, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, un peu d'eſtragon, deux jaunes d'œufs, couvrez-les ſur-tout le corps que l'on ne voye que la tête avec des filets de mie de pain & de jambon, que vous ficelez & les mettez cuire à petit feu à la broche enveloppés de bardes de lard, & de papier, quand ils ſeront preſque cuits, ôtez le lard & le papier pour faire colorer le pain ; dreſſez les lapreaux ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez-ſur la tête de chaque lapreau une grande crête de coq, qui ſoit cuite, & la faites tenir avec du jaune d'œuf & une mie de pain frite coupée exprès pour la faire entrer dans la crête pour lui donner du pied ; preſſez un jus de

de bigarades deſſus les lapreaux, & un peu de jus de veau deſſous: il faut que les filets de pains & de jambon ſoient ſi bien arrangés deſſus les lapreaux que l'on n'en voye que la tête.

Lapreaux en Matelottes.

Faites un roux avec un peu de beurre, & de la farine; mettez-y un lapreau coupé par morceaux; faites-le refaire dans le roux, & mouillez avec une chopine de vin de Bourgogne, deux verres de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, une douzaine de petits oignons blanchis; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir, à la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez le poiſſon que vous voudrez comme anguilles, carpes, brochets, lottes, ou autres, d'une ſeule ſorte, ou pluſieurs. Si vous le jugez à propos; rachevez la cuiſſon, & réduire à courte ſauce; enſuite vous y mettez un anchois haché, & capres fines entieres, en ſervant, garniſſez votre matelotte de croutons de pains frits. Entrée

Filets de Lapreaux mêlés.

Prenez des lapreaux cuits à la bro- Entrée

che, & froids, de ceux que l'on a deſſervis de la table, ſi vous voulez, levez-en tous les filets que vous émincez, & les mettez dans un ragoût de filets de poiſſon, ou un ragoût de concombres émincées, ou telle bonne ſauce que vous jugerez à propos.

Filets de Lapreaux au jambon.

Hors-d'œuvre ou Entré. Habillez un fort lapreau; levez-en toute la chair pour la couper en filets; émincez une demi livre de jambon nouveau, s'il eſt vieux, vous le ferez un peu deſſaller dans de l'eau, après l'avoir égouté, vous le mettez dans une caſſerole avec les filets de lapreaux & deux pains de beurre, paſſez-les ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits; enſuite vous les égoutez pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir; mettez dans la même caſſerole, deux cuillerées de coulis, un grand filet de vinaigre, un demi-verre d'eau, cinq ou ſix échalottes hachées, du gros poivre; faites bouillir pour dégraiſſer & détacher ce qui tient à la caſſerole; arroſez les filets avec cette ſauce.

Lapreaux en Hachis.

Entrée Prenez un lapreau cuit à la broche que l'on aura deſſervi de la ta-

ble, levez en toute la chair; ôtez en les peaux & les nerfs, pour la hacher avec autant de mouton cuit à la broche ; coupez le flanchet & les os du débris du lapreau que vous mettez dans une casserole pour le faire bouillir pendant une heure avec du bouillon, trois ou quatre cuillerées de coulis, une tranche de jambon, un oignon en tranches, une carotte & un panais en zestes, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un demi-verre de vin de Bourgogne, & assaisonné de sel, poivre. Etant réduit au point d'une sauce, passez-la au tamis, & y mettez la viande hachée dedans, faites chauffer sans bouillir; servez autour des croutons de pain frit, & des œufs pochez sur le hachis si vous voulez.

Lapreau en Racourci.

Ayez un fort lapreau & le désossez dans le milieu du rable de la longueur de deux doigts pour y faire un trou à passer la tête, & les épaules du lapreau, ce que vous faites en lui faisant passer la tête & les épaules au travers en les tournant comme si vous vouliez lui faire faire la culbute, Entrée

par ce moyen la tête se trouve auprès des cuisses, & il sera si racourci qu'il aura la figure d'une tortue ; ficelez-le fort pour qu'il se tienne dans le même état ; mettez-le cuire avec du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre, tranches d'oignons, & zestes de racines ; la cuisson faite ; servez-le avec la sauce ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Filets de Lapreaux grillés.

Entrée

Levez le plus gros que vous pourrez les filets de deux fort lapreaux ; lardez les en traverts avec des moyens lardons moitié jambon, & moitié lard, mettez-les cuire aux trois quarts entre des barbes de lard & du bouillon, un verre de vin blanc ; ensuite vous les égoutez & mettez réfroidir ; faites-les mariner avec le gras de leur cuisson, champignons, basilic, persil, ciboules, échalottes, le tout haché ; faites tenir la marinade après pour les paner de mie de pain, & les faire griller d'une belle couleur dorée ; passez une partie de la sauce de leur cuisson, étant bien dégraissée : vous

y preſſez un jus de citron, du gros poivre. Servez deſſous les filets.

Lapreaux à la Servante.

Prenez des lapreaux cuits à la broche de ceux que l'on a deſſervis de la table ; coupez-les proprement par morceaux, & les mettez dans une caſſerole, avec un bon verre de bouillon, une cuillerée de verjus, quelques goutes d'huile, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre ; faites bouillir quelques bouillons. Servez garni de croutons de pain coupés proprement, ou de mie de pain paſſée au beurre. Hors-d'œuvre

Filets de Lapreaux à la Saint Cloud.

Levez en entier & le plus gros que vous pourrez les filets de pluſieurs lapreaux ; mettez-les mariner pendant une heure avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, truffes, échalottes, baſilic, le tout haché très-fin ; enveloppez tous les filets dans des bardes de lard ou une crépine avec leur marinade ; mettez-les cuire dans un four doux ou dans une tourtiere entre deux feux ; ôtez les bardes & les ſervez à ſec en preſſant deſſus un grand jus de citron. Hors-d'œuvre

Lapreaux en crépine.

Entrée. Ayez deux petits lapreaux tendres, que vous coupez par tronçons & en ôtez les plus gros os ; pilez-en les foyes pour les mêler avec perſil, ciboules, truffes, champignons, échalottes, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, lard rapé, un peu d'huile, & les tronçons de lapreaux enveloppez-les chacun avec de la crépine, en façon de paupiette ; panez le deſſus avec de la mie de pain ; faites-cuire à petit feu deſſous un couvercle de tourtiere. Servez deſſous une ſauce petite Italienne : vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, *Tome I.*

Hors-d'œuvre ou Entrée. *Filets de Lapreaux en profitrole.*

Ayez deux forts lapreaux que vous déſoſſez à forfait ſans couper la peau, levez le plus gros de la chair pour l'émincer, & les mêlez avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, & liez de deux jaunes d'œufs ; coupez les lapreaux en pluſieurs morceaux en carré de deux pouces ; mettez en deux l'un ſur l'autre, & les filets de lapreaux entre, après avoir froté en dedans chaque

morceaux avec de l'œuf battu ; ficelez-les pour qu'ils tiennent enſemble & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une tranche de jambon, les oſſemens des lapreaux, du bouillon, un verre de vin de Champagne, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite vous paſſez le fond de la ſauce & la dégraiſſez : mettez-y un peu de coulis pour la lier, & réduire au point d'une ſauce ; déficelez les profitroles, & les eſſuyez de leur graiſſe avec un linge ; arroſez-les avec la ſauce.

Lapreaux au Monarque.

Coupez un lapreau par morceaux Entrées
& le mettez dans une caſſerole avec des tranches de veau, bon bouillon, un demi-ſeptier de vin de Champagne, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic ; laiſſez-cuire le lapreau plus d'à moitié ; enſuite vous y mettrez une anguille coupée par tronçons ; & piquez tout le deſſus avec du menu lard ; rachevez la cuiſſon ; retirez les morceaux d'anguilles ; paſſez le fond de la ſauce au tamis de ſoye après l'avoir dégraiſſée & la

faite réduire en glace pour en glacer tous les tronçons d'anguilles ; dreſſez les morceaux de lapreaux dans le plat que vous devez ſervir en mettant un morceau d'anguille entre. Servez deſſous une ſauce à la Royale : vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces, *Tome. I.*

Lapreaux en Salade.

Salade ou Hors-d'œuvre

Prenez les débris des lapreaux que l'on a deſſervis de la table qui ſoient cuits à la broche ; levez-en les filets que vous coupez proprement, & les arrangez ſur le plat que vous devez ſervir : en faiſant quelque deſſein comme une croix de chevalier ou une fleur que vous garniſſez de filets de jambon cuit, de filets d'anchois deſſallés, croutons de pain frits, capres hachées, ou petites capres entieres, béterave, fourniture de ſalade un peu hachée, petits oignons cuits ſuivant ce que vous aurez de ces ingrédiens. L'aſſaiſonnement de cette ſalade ſe fait à la table.

Cuiſſes de Lapreaux au vin de Champagne.

Entrée

Habillez deux forts lapreaux ; levez-en les cuiſſes le plus large que vous pouvez ; déſoſſez-les à forfait, ne laiſſez

qu'un bout de l'os du côté de la patte ; battez-les un peu pour les étendre ſans déchirer le deſſus ; prenez le reſte de la chair des lapreaux que vous coupez en filets, ou en gros dez ; mêlez-la avec lard rapé, perſil, ciboules, champignons, échalottes, un peu de baſilic, deux jaunes d'œufs cruds, ſel, gros poivre ; mettez les filets dans les cuiſſes, & les couſez pour que rien ne ſorte ; piquez tout le deſſus avec du menu lard, & les faites cuire avec bon bouillon, deux verres de vin de Champagne, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle ; la cuiſſon faite ; paſſez le fond de la ſauce après l'avoir dégraiſſée, & la faite réduire en caramel pour en glacer tous le deſſus des cuiſſes ; mettez un peu de conſommé & du coulis dans la même caſſerole ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après ; repaſſez au tamis. Servez deſſous les cuiſſes après y avoir mis un jus de citron, & du gros poivre.

Terrine de lapin à la purée & petit lard.

Coupez un lapin par membres & le mettez dans une petite marmitte, Entrée

avec une demi-livre de petit lard, bien entre lardé, coupé en tranches, & tenant à la couëne ; faites-le blanchir un moment & le ficelez ; mouillez avec bon bouillon, un peu de poivre, point de sel, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, en même tems vous faites cuire à part un litron de lentilles ou de pois avec de l'eau, deux oignons, une carotte & panais ; la cuisson faite, vous égoutez le légume, & le pilez pour qu'il passe mieux ; mouillez le avec le fond de la sauce du lapin, & du jus de veau ; passez-le à l'étamine, en purée liée ; mettez-y le lapin faire quelques bouillons, & le servez avec le petit lard dans une terrine.

Lapin au Pere Douillet.

Entrée

Coupez un lapin par morceaux & les lardez tous avec du gros lard assaisonné de sel, gros poivre ; mettez-les dans une petite marmitte avec un verre de vin de Champagne, & du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons en tranches, carottes & pa-

nais ; laiſſez cuire à petit feu, & réduire à courte ſauce ; paſſez le fond de la ſauce au tamis, & y mettez un pain de beurre manié d'une pincée de farine, un peu de perſil blanchi & haché très-fin ; faites-lier ſur le feu. Servez ſur le lapin.

Terrine de lapin à la Payſanne.

Ayez un lapin d'un bon fumé que vous coupez en quatre, lardez-le en travers, moitié lard, & moitié jambon ou avec du petit lard coupé en gros lardons; mettez-le dans une petite marmitte avec le foye, une douzaine de petits oignons entiers, deux carottes, & deux panais coupés proprement, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, quelques feuilles d'eſtragon, ſel, gros poivre ; mouillez avec un peu de bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc ; faites-cuire à petit feu ; enſuite vous prenez le foye du lapin que vous pilez & le délayez avec le fond de la ſauce qui doit être courte ; paſſez-le dans un tamis clair ; mettez-y gros comme une noix de beurre manié d'un peu de farine, une pincée de perſil blanchi haché ; faites-lier ſur le feu ; dreſſez le lapin Entrée

dans la terrine avec les petits oignons & les racines ; garnissez de quelques croutons de pain frits ; arrosez le tout avec la sauce.

Lapins en Paupiettes.

Entrée Désossez à forfait deux lapins ; étendez-les sur la table pour les couper chacun en trois morceaux d'égale grandeur ; prenez le plus gros de la chair sans déchirer la peau pour la hacher & la mêler avec de la mie de pain passée avec de la crême, persil, ciboules, échalottes, champignons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, poivre, une cuillerée d'eau-de vie ; liez de quatre jaunes d'œufs, & du lard rapé ; mettez cette farce sur les morceaux de lapin ; roulez-en les paupiettes, & les ficelez ; mettez-les cuire entre des bardes de lard, ajoutez-y les ossemens des lapins, un bouquet de fines herbes, une tranche de jambon ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon ; la cuisson faite ; passez le fond de la sauce au tamis, après l'avoir dégraissée ; mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire au point d'une sauce, en servant sur les paupiettes ; pressez-y un jus de citron si la sauce na point assez d'acide.

Filets de Lapreaux à la Horly.

Levez entier à crud les files de lapreaux, & les marinez avec jus de citron, huile, fines herbes, truffes, le tout haché, sel, gros poivre; panez les en faisant tenir après la marinade; faites griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade. Hors-d'œuvre

Liévre en terrine à la Daube.

Prenez un vieux lievre, gardez-en le sang; levez toute la chair en gros filets, ou le désossez à forfait, & vous le couperez ensuite en quatre ou cinq morceaux; lardez-le par-tout avec des gros lardons que vous assaisonnez de sel fin, gros poivre, fines épices, thim, laurier, basilic en poudre, persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché; mettez le liévre dans une petite marmitte entre des bardes de lard, & sur les bardes, vous y mettrez les ossemens du liévre avec le sang, un quarteron de bon beurre, un verre d'eau de-vie, bouchez bien la marmitte, & laissez cuire sur de la cendre chaude ou au four pendant quatre ou cinq heures, ensuite vous ôtez les ossemens du liévre, & le dressez dans la terrine que Entremets froid.

vous devez servir les morceaux de chair serrés l'un contre l'autre, les bardes de lard par dessus & toute la sauce ; laissez réfroidir avant que de servir. Cette terrine doit être comme un paté de liévre.

Liévre au Sang.

Entrée. Mettez à part le sang d'un vieux liévre ; coupez-le par morceaux & le lardez de gros lard ; mettez-le dans une casserole avec son foye, deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une tranche de jambon ; passez-le sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine ; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, à moitié de la cuisson ôtez le foye pour le piler, & le passez au tamis avec le sang du liévre & de la sauce de sa cuisson ; la cuisson faite & qu'il ne reste plus de sauce ; assaisonnez de sel, gros poivre ; mettez-y le sang du liévre pour faire lier sur le feu sans bouillir.

Roulades de Liévre.

Entremets froid. Dépouillez un gros liévre, & le déssoffez à forfait ; lardez-le par-tout

avec du gros lard aſſaiſonné de perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, thim, laurier, baſilic en poudre; roulez enſuite le liévre en façon d'un barry, ficelez-le par-tout afin qu'il ſe tienne dans la façon que vous l'avez roulé; mettez-le cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur avec la moitié d'un jarret de veau, une chopine de vin blanc, autant de bon bouillon, un pe de ſel, gros poivre, couvrez le de bardes de lard; faites le cuire à petit feu juſqu'à ce qu'il fléchiſſe ſous les doigts; enſuite vous le retirez ſur un plat pour le mettre réfroidir; paſſez le bouillon de la cuiſſon au travers d'un tamis; faites-le réduire ſur le feu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez fort pour être réduit en gelée, pour en être ſûr; mettez-en plein une cuilliere à bouche ſur une aſſiette que vous mettez ſur de l'eau froide: s'il eſt aſſez fort, il ſera bien-tôt en gelée. Alors vous ôterez la ficelle qui eſt a tour du liévre, & le mettrez ſans deſſus deſſous dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur; mettez-y la gelée de ſa cuiſſon & le faite prendre ſur de la glace ou dans un

endroit frais, quand vous voudrez le ſervir, vous tremperez le cul du vaiſſeau où eſt le liévre dans de l'eau chaude ſeulement pour faire détacher la glace & le renverſerez tout de ſuite ſur le plat que vous devez ſervir.

Filets de levreaux à l'Eſcalope à la broche.

Entrée Habillez un gros levreau ; levez-en tous les filets après avoir ôté les peaux & les nerfs, vous les émincez & les mettez mariner pendant quatre heures avec un quarteron de petit lard bien entre-lardé, & émincé comme le levreau, des champignons, perſil, ciboules, une pointe d'ail, deux échalottes, le tout haché, thim, laurier baſilic, de l'huile, ſel, gros poivre ; enſuite vous l'embrochez à un hatelet ; entremêlez du petit lard, & toutes les petites herbes de la marinade ; enveloppez de lard & de papier : faites cuire à la broche, & les ſervirez avec une ſauce de cette façon : Mettez le reſtant de la marinade dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, un peu de conſommé, deux ou trois cuillerées de coulis, peu de ſel, gros poivre ; faites bouillir & réduire au point d'une

ſauce ; dégraiſſez, en ſervant un jus de citron ; faites chauffer les filets dedans ſans bouillir.

Filets de Levreaux à la Provençale.

Entrée

Levez les filets entiers d'un gros levreau ou de deux petits ; lardez-les par-tout avec des filets d'anchois deſſalés & du lard ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu d'huile, peu de ſel, gros poivre, une demi-gouſſe d'ail écraſée, ſept ou huit échalottes hachées ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ; enſuite vous retirez les filets que vous égoutez & les tenez chaudement ; égoutez l'huile qui eſt dans la caſſerole, & y mettez deux cuillerées de conſommé, autant de coulis, un grand filet de vinaigre à l'eſtragon ou autre, la moitié d'un pain de beurre manié de farine ; faites lier ſur le feu. Servez deſſus les filets, que la ſauce ne ſoit pas trop liée.

Gateau de Liévre.

Entremets froid.

Hachez toute la chair d'un gros liévre avec celle d'un lapin, & celle d'un gigot de mouton, deux livres de ruelle de veau ou de porc frais ; ajoûtez-y trois livres de graiſſe de bœuf, le tout étant haché, vous le mettez dans

une grande caſſerole pour l'aſſaiſonner de ſel, gros poivre, épices mêlées, perſil, ciboules, échalottes hachées, un quarteron de piſtaches coupées en trois, chacune, une livre de jambon crud, & deux livres de lard coupé en dez, une demi-livre de truffes auſſi coupées en dez, ſix œufs entiers pour lier, un demi-poiſſon d'eau de-vie; mêlez bien le tout enſemble; foncez une caſſerole ronde qu'il ne reſte point de vuide avec des bardes de lard épaiſſes; mettez-y deſſus tout votre appareil de viande; couvrez par-tout avec des bardes de lard épaiſſes; bouchez la caſſerole avec un couvercle & de la pâte autour; faites-cuire pendant quatre heures au four; laiſſez-le réfroidir dans la même caſſerole; enſuite vous le renverſez doucement pour ne le pas rompre, & gratez par-tout les bardes de lard avec le couteau pour qu'elles ſoient bien blanches, & le ſervez ſur une ſerviette pour un gros plat d'entremêts du milieu.

Côtelettes de Levreau.

Entrée. Ayez un fort levreau un peu mortifié; levez en tous les filets le plus épais que vous pouvez; mettez à part

toutes les côtes que vous trouvez dans le flanchet ; détachez chaque côte, & les laiſſez dans leur longueur : Ayez ſoin de les ratiſſer ; coupez les filets par gros morceaux, de la groſſeur d'une côtelette de mouton ; faites entrer dans chaque morceau une côtelette ; dreſſez tous vos filets en côtelettes dans le plat que vous devez ſervir ; faites les cuire un quart-d'heure entre deux plats avec toutes ſortes de fines herbes hachées très-fin, comme perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champignons, thim, laurier, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, un verre de vin blanc, un demi-verre d'huile ; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte point de ſauce ; égoutez-en l'huile qui reſte ; ſervez deſſus une bonne ſauce au conſommé & blond de veau, les débris du levreau ſervent à faire un civet pour les domeſtiques.

Filets de Lievre à la Poivrade.

Prenez les reſtes d'un liévre ou levreau cuit à la broche que l'on a deſſervis de la table ; levez-en toute la chair que vous émincez & en ôtez les nerfs ; coupez les os en pluſieurs morceaux, & les mettez dans une caſ- Entrée

ſerole avec un morceau de beurre, deux ou trois échalottes entieres, une gouſſe d'ail piquée de deux cloux de girofle, tranches d'oignons, zeſtes de racines, une feuille de laurier, thim, baſilic, une tranche de jambon; paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vinaigre; laiſſez bouillir une heure & réduire au point d'une ſauce; paſſez-la au tamis & y mettez chauffer les filets ſans bouillir.

Filets de Liévre en civet, à la broche.

Entrée. Habillez un liévre qui ſoit tendre, levez-en tout les filets le plus gros que vous pourrez, & les coupez d'égale grandeur; lardez-les de quelques gros lardons mêlés avec ſel fin, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées; embrochez-les à un hatelet & les faites cuire à petit feu à la broche enveloppés de lard & de papier: pour la ſauce vous coupez tous les débris du liévre pour les mettre dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers, deux oignons en tranches, un bouquet de

perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un demi-ſeptier de vin rouge, deux cuillerées de vinaigre, du bon bouillon, ſel, gros poivre; faites bouillir juſqu'à ce que les débris ſoient bien cuits & réduit au point d'une ſauce; paſſez-la au tamis pour la ſervir ſur les filets. Le civet d'un vieux liévre ſe fait de la même façon à cette différence que vous coupez le liévre par morceaux ſans ôter les filets.

Levreaux au Chevreuil.

Dépouillez un gros levreau tendre & le faite refaire pour le piquer de menu lard; mettez-le mariner trois ou quatre heures dans une poiſſonniere avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, du vinaigre, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, thim, laurier, baſilic, tranches d'oignons, zeſtes de carottes, panais, un peu d'écorce de citron, cloux de girofle; faites tiédir la marinade avant que d'y mettre le levreau; faites-le cuire à la broche en l'arroſant avec une partie de ſa ma- Rôt

rinade, & le reſtant vous le paſſez au tamis pour le faire réduire au point d'une ſauce en y ajoûtant un peu de coulis. Servez dans une ſauciere ; faites attention qu'elle ne ſoit point trop ſallée.

Liévre à la Polonoiſe.

Entrée Mettez à part le ſang d'un liévre, & le coupez par morceaux ; lardez chaque morceau avec du gros lard pour les paſſer ſur le feu avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un morceau de bon beurre ; mettez-y une pincée de farine ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, mouillez avec un demi-ſeptier de vin rouge, du bouillon, une cuillerée de vinaigre : Lorſqu'il eſt preſque cuit ; mettez y le foye bien écraſé & délayé avec le ſang ; faites bouillir deux bouillons, en ſervant, vous y ajoûtez une bonne pincée de capres fines entieres, & des olives blanchies un inſtant que vous aurez tournées auparavant pour en ôter le noyau.

Liévre en Haricot.

Entrée Faites un roux avec de la farine &

du beurre ; mettez-y un vieux liévre coupé par morceaux ; faites-le refaire dans le roux, & le mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, une cuillerée de vinaigre, du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois ou quatre échalottes, trois cloux de girofle, thim laurier, baſilic, un peu de jus de veau ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, à la moitié de la cuiſſon ; mettez-y des navets coupés proprement & blanchis deux bouillons : Ayez quelques mies pain coupées proprement, que vous paſſez au beurre, après les avoir retirées, vous les poudrez légérement de ſel fin, & les arroſez avec quelques goutes de vinaigre, le liévre étant cuit à propos avec les navets, & aſſaiſonné de bon goût, bien dégraiſſé ; dreſſez le liévre dans le fond du plat que vous devez ſervir, les roties de pain ; couvrez le tout avec les navets.

Levreau en Crépine.

Ayez un levreau qui ſoit fort & tendre ; hachez-en toute la chair après avoir ôté les peaux & les nerfs ; hachez trois ou quatre gros oignons, & les paſſez ſur le feu avec du beur- Entrée

re jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; ensuite vous avez autant de panne de cochon, que de chair de levreau, que vous coupez en petits dez, & la mettez dans la casserole où est l'oignon pour la faire fondre; ajoutez-y du sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, une pincée de coriandre pilée, basilic en poudre; ôtez la casserole de dessus le feu, pour y mettre la viande hachée, trois ou quatre cuillerées de crême double, une chopine de sang de cochon; mêlez bien le tout ensemble; foncez une casserole ou une poupetonniere avec des bardes de lard, & dessus les bardes une crépine en double; mettez dedans ce que vous avez préparé, & l'enveloppez de crépine avec des bardes dessus; mettez-le cuire au four, la cuisson faite; renversez en douceur la crépine pour ne la point rompre; égoûtez-en la graisse, & ôtez-en les bardes, servez avec une sauce au Pontife, ou celle que vous voudrez.

Boudin de Levreau.

Hors-d'œuvre. Le boudin de liévre se fait de la même façon que le levreau en crépine

ne ci-dessus à cette différence, que votre appareil étant fait, au lieu de le mettre dans une crépine, vous le mettez dans des boyaux de cochon, & les ficelez par les deux bouts, & les faites-cuire dans de l'eau bouillante, vous connoissez qu'ils sont cuits en les piquant; s'il en sort de la graisse à la place du sang, vous les retirez pour les faire griller.

Filets de Levreau aux légumes.

Prenez les restes de levreau cuit à la broche que l'on a déservi de la table; levez en les filets pour les émincer, & les dresser dans le plat que vous devez servir; faites-les chauffer avec un peu de bouillon, un filet de vinaigre, & du sel fin, sans les faire bouillir, étant prêt à servir égoutez la sauce & servez dessus un ragoût de concombres, de chicorée, de celeri celui que vous voudrez. Hors-d'œuvre

Filets de Levreaux aux anchois.

Levez en entiers les filets de deux levreaux; lardez-les avec des filets d'anchois bien désallés; faites-les cuire entre deux plats pendant une demi-heure avec trois pains de beurre, peu de sel, gros poivre, une douzaine d'échalottes hachées très fin; re- Hors-d'œuvre

tirez-les pour les dreſſer ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez un peu de coulis dans le plat où ont cuit les filets, avec deux cuillerées de verjus, un pain de beurre manié de farine, tournez la ſauce ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, & la ſervez ſur les filets, les débris des levreaux vous ſervent à faire un civet pour le commun.

Levreaux à la Minute.

Entrée Allumez un bon fourneau pendant que vous habillez le levreau, & le coupez en pluſieurs morceaux, écraſez le foye pour mettre dans une caſſerole avec le levreau & un bon morceau de beurre ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; couvrez-le bien, & le faites-cuire ſans le remuer qu'une fois pour le retourner : il ne faut qu'un quart-d'heure ſi le levreau eſt tendre ; retirez le pour le dreſſer ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez dans la même caſſerole une cuillerée de vinaigre, un peu de bouillon ; faites-bouillir un bouillon pour détacher ce qui tient à la caſſerole ; ſervez deſ-

sus le levreau, que la sauce soit courte.

Filets de Levreaux à différentes Sauces.

Les filets de levreaux quand ils sont cuits à la broche & réfroidis, vous les émincez & les mettez prendre goût dans une sauce relevée, & les faites chauffer sans bouillir, vous pouvez les servir avec une sauce à la civette, à la rocambole écrasée, à l'échalotte, à la Nivernoise, à la Ravigotte, à la Poivrade, sauce piquante, & autre telle que vous jugerez à propos. Hors-d'œuvre

Des Ramereaux.

Le ramereau est un pigeon sauvage qui se perche sur les arbres contre la coûtume des pigeons domestiques; sa chair est d'un meilleur goût quoique plus séche, c'est un oiseau de passage qui commence à paroître dans le mois de Septembre, l'on connoît qu'il est jeune quand il a les ongles courts parce qu'ils grandissent à mesure qu'il vieillit. On le mange ordinairement rôti, principalement quand

il eſt jeune, l'on en fait auſſi des entrées de différentes façons.

Ramereaux à la Poële.

Entrée Flambez les ramereaux après les avoir vuidés, & les épluchés; fendez-les un peu ſur le dos pour les élargir & les faites refaire ſur le feu avec du lard fondu, perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, une truffe, le tout haché, un peu de baſilic en poudre, ſel, gros poivre; mettez les avec tout leur aſſaiſonnement dans une autre caſſerole que vous avez foncée de tranche de veau & une tranche de jambon; couvrez de bardes de lard & d'une feuille de papier; faites ſuer une demi-heure & y mettez un verre de vin de Champagne; rachevez la cuiſſon ſur de la cendre chaude, enſuite vous ôtez les ramereaux & mettez un peu de coulis dans la caſſerole; faites bouillir deux ou trois petits bouillons pour bien dégraiſſer; paſſez au tamis, preſſez y un jus de citron avant que de ſervir ſur les ramereaux.

Ramereaux à différentes Sauces.

Entrée. Flambez & vuidez des ramereaux mettez-les cuire entre des bardes de lard, un verre de vin de Champa-

gne, un peu de bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, quelques feuilles de basilic, & les servez avec la sauce que vous jugez à propos. Vous pouvez encore les faire cuire à la broche comme les pigeons, & les servir de même.

Ramereaux à l'Allemande. Entrée

Lardez vos ramereaux avec du gros lard, & les mettez dans une petite marmitte avec des choux que vous aurez bien fait blanchir auparavant; pressez & ficelez une demi-livre de petit lard bien entre-lardé coupé en tranches tenant à la couëne & blanchis, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de muscade, sel, gros poivre; mouillez avec du bon bouillon; la cuisson faite; égoutez le tout, pressez un peu les choux avec un linge pour qu'il ne reste point de graisse, ni de bouillon; dressez-les entre les ramereaux, le petit lard en tranche dessus; arrosez avec une sauce faite avec du bon coulis ou vous mettez un pain de beurre, un peu de gros poivre; faites lier sur le feu.

Ramereaux aux Fenouil.

Entrée. Faites blanchir quelques cœurs de fenouil pendant un petit quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraiche, & les faites bien égouter ; prenez un cœur de fenouil pour en faire une farce avec les foyes des ramereaux, du lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre ; farcissez les ramereaux & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, & les servirez avec une sauce que vous faites en mettant le restant du fenouil après lui avoir donné quelques couts de couteaux, dans une casserole avec du coulis, sel, gros poivre, le jus de la moitié d'un citron, un pain de beurre ; faites-lier sur le feu.

DES TOURTEREAUX ET TOURTERELLES.

Les tourtereaux sont aussi une espéce de pigeons dont la chair en est meilleure, quoi que plus séche, le sauvage est d'un meilleur goût que celui qui est domestique, l'on dinstingue le mâle par une espéce de colier noir, qu'il a autour du col, que la femelle

n'a point, l'on fait le même usage des tourtereaux & tourterelles que des pigeons.

Tourtereaux au vin de Champagne.

Ayez six tourtereaux, que vous flambez, vuidez, & les farcissez avec leurs foyes, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œufs; troussez-les proprement & laissez les pates dans leur longueur; faites-les refaire avec deux pains de beurre; foncez une casserole de tranches de veau blanchies un instant, une tranche de jambon; arrangez dessus les tourtereaux avec six belles écrevisses, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard, & faite suer un quart-d'heure; mouillez avec deux verres de vin de Champagne; rachevez la cuisson sur un petit feu; ensuite vous passez le fond de la sauce au tamis, & y mettez un peu de coulis; faites bouillir pour dégraisser & réduire au point d'une sauce. Servez dessus les tourtereaux & les écrevisses. Entrée

Tourtereaux aux truffes.

Flambez & vuidez des tourtereaux, Entrée

fendez-les un peu sur le dos & les faites revenir sur le feu avec de l'huile, un quarteron de truffes coupées en tranches, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux feuilles de basilic; foncez une casserole avec des tranches de veau blanchies un instant, une tranche de jambon; mettez les tourtereaux dessus, l'estomac en dessous avec les truffes, l'huile & le bouquet; assaisonnez de sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; laissez-cuire à petit feu; ensuite vous y mettez un peu de coulis; faites bouillir pour bien dégraisser après avoir ôté les bardes de lard, tranches de veau & le bouquet; faites réduire au point d'un ragoût lié, en servant, pressez-y un jus de citron.

Tourtereaux de plusieurs façons.

Entrée Farcissez des tourtereaux ou tourterelles avec leurs foyes hachés, lard, rapé, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; liez de deux jaunes d'œufs; trousſez-les proprement & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines her-

bes, sel, gros poivre; mouillez avec un verre de vin de Champagne & un peu de bouillon, & vous les servirez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos, vous pouvez encore les faire cuire à la broche, & les servirez de même.

DE LA BE'CASSE, BÉCASSINE ET BE'CAUX.

La bécasse commence à paroître sur la fin de Septembre lorsque la neige qui couvre les montagnes les fait descendre, c'est un oiseau excellent, principalement quand elles sont grasses & tendres, la dissection se fait de la même façon que celle du poulet, à cette différence que la cuisse est estimée le morceau le plus délicat, de la bécasse, la bécassine est moins grosse que la bécasse, elle a le bec moins long elle lui ressemble par son plumage; le bécau est aussi semblable à la bécasse par sa couleur & son plumage; mais il est plus petit que la bécassine, & d'un goût plus exquis. Entrée

Bécasses, Bécassines, & Bécaux à la broche à différentes sauces.

La bécasse, bécassine & bécaux, Entrée.

ſe préparent de la même façon ; prenez ce que vous voulez, il faut les flamber & vuider par le dos ; faites une farce de tout ce qu'elles ont dans le corps que vous hachez & mêlez avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre ; rempliſſez les bécaſſes & les couſez ; faites-les cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos. Les entrées les plus eſtimées pour tous ces oiſeaux aquatiques & paſſagers, ſont les entrées de broches ou des ſalmis, toutes les différentes façons que l'on trouvera ci-après ne ſont que pour faciliter les changemens pour ceux qui aime la varieté.

Salmies de Bécaſſes.

Entrée Prenez des bécaſſes cuites à la broche & froides ; levez les cuiſſes, les aîles & l'eſtomac ; pilez les carcaſſes & ce qu'elles ont dans le corps, & le faites bouillir avec un verre de vin rouge, une demi-douzaine d'échalottes hachées, un verre de bouillon ſel, gros poivre ; faites bouillir & réduire preſqu'à moitié ; paſſez votre ſauce dans un tamis clair ; ſi elle n'étoit point aſſez liée, il faudroit y

ajouter un peu de coulis ou de la chapelure de pain bien fine ; mettez vos bécasses chauffer dans la sauce sans les faire bouillir. Servez garnies de croutons de pain frits.

Salmis de Bécasses à la Sainte Menehoult.

Ayez un salmi froid & fait de la même façon que le précédent, ce que vous pouvez faire pour masquer un salmis qui a déja été servi ; mettez le dans le plat que vous devez servir, que la sauce en soit courte & bien liée ; faites tout autour un bord de farce faite de volaille cuite à la broche ; mie de pain passée avec de la crême, tétine de veau, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, & liez de jaunes d'œufs ; couvrez aussi tout le dessus avec de la même farce ; dorez avec de l'œuf battu ; & panez de mie de pain ; arrosez légérement la mie de pain avec du beurre ; faites-cuire au four jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée. Entrée

Salmi à la Humingue.

Ayez des bécasses cuites à la broche levez-en les membres ; pilez les carcasses, & les faites bouillir avec du vin rouge ; passez la sauce au ta- Entrée

mis avec expreſſion ; mettez-y chauffer les membres de bécaſſes ſans faire bouillir, aſſaiſonnez de ſel gros poivre.

Bécaſſines à la Ducheſſe.

Entrée Prenez ſix bécaſſines bien fraiches, que vous flambez & vuidez par le dos ; faites une farce de tout ce qu'elles ont dans le corps ; hachez-le, & le mêlez avec deux anchois, une pincée de câpres, perſil, ciboules, deux échalottes, champignons, un peu de baſilic, le tout haché très-fin, deux pains de beurre, autant de lard rapé, ſel, gros poivre, & liez de deux jaunes d'œufs ; couſez & trouſſez proprement les bécaſſines après les avoir farcies ; mettez-les cuire dans une caſſerole foncée de tranche de veau & une tranche de jambon ; couvrez de bardes de lard, & mouillez avec un bon verre de vin de Bourgogne, & un demi-verre de conſommé ; faites cuire à petit feu ; la cuiſſon faite ; paſſez le fond de la ſauce qui doit être courte & bien dégraiſſée. Servez ſur les bécaſſines.

Bécaux au Pontife.

Entrée Flambez des bécaux & les trouſſez proprement ſans les vuider, en leur paſſant le bec en travers en guiſe

de brochettes ; mettez-les mariner une heure sur de la cendre chaude, avec de l'huile, sel, gros poivre, une feuille de laurier, thim, basilic, la moité d'un citron en tranches la peau ôtée, coriandre pilée, persil, ciboules en branche, une gousse d'ail piquée de deux cloux de girofle ; ensuite vous les embrochez à un hatelet pour les faire cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, en les arrosant avec leur marinades. Servez-les avec une sauce au Pontife : vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 148. *Tome I.*

Bécaux à la Périgord.

Entrée. Flambez & vuidez les bécaux par le dos pour faire une farce de tout ce qu'ils ont dans le corps à la réserve du gesier ; mêlez le tout haché très-fin avec lard rapé, une truffe, persil, ciboules, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; remettez cette farce dans les bécaux & les cousez ; faites-les revenir sur le feu dans du beurre après les avoir trousſez & passez le bec en guise de brochette ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : Vous les servirez avec un ra-

goût de truffes. *Voyez* l'article des ragoûts *Tome III.*

Bécaux au Salmis de Provence.

Entrée ou Hors d'œuvre. Ayez des bécaux cuits à la broche ; ôtez ce qu'ils ont dans le corps que vous pilez très fin avec les pates & la tête, trois ou quatre gousses d'ail que vous aurez fait blanchir auparavant de cinq ou six bouillon ; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon consommé, & le passez à l'étamine pour en faire une sauce un peu liée ; mettez-y le jus de deux oranges, sel, gros poivre ; faites chauffer dans cette sauce les bécaux sans bouillir. Servez garni de croutons de pain frits dans de l'huile.

Bécaux à l'impromptu.

Entrée. Préparez les bécaux comme ceux à la Périgord, & les metttez dans une casserole entre des bardes de lard, tranches de jambon & de veau, deux cuillerées de consommé, un bouquet garni, deux oignons, zestes de carottes, peu de sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; servez avec le fond de la sauce bien dégraissée ; passez au tamis, & le jus d'une bigarade.

Bécaux à l'Eſtoufade.

Farciſſez & trouſſez les bécaux comme ceux à la Périgord, à la place de truffes, vous y mettrez quelques champignons ; faites-les revenir ſur le feu avec deux pains de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre ; foncez une caſſerole de tranche de veau, de jambon ; mettez les bécaux deſſus avec tout leur aſſaiſonnement ; couvrez de bardes de lard ; deux tranches de citron ; faites ſuer ſur le feu une demi-heure ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, une cuillerée de conſommé ; rachevez de cuire à petit feu ; la cuiſſon faite, ôtez les bécaux & les tenez chaudement ; mettez un peu de coulis dans la cuiſſon ; faites réduire au point d'une ſauce, dégraiſſez & paſſez au tamis. Servez ſur les bécaux. Entrée

Filets de Bécaſſes au jus de Canard.

Ayez trois ou quatre bécaſſes cuites à la broche ; levez-en tous les filets pour les émincer ; mettez deux canards à la broche & à meſure qu'ils cuiſent vous les piquez pour en faire ſortir le jus ; mettez les filets de bécaſſes dans ce jus avec ſel, gros poivre, Entrée

le jus de deux bigarades ; faites chauffer ſans bouillir.

Bécaſſines aux truffes.

Entrée Flambez & vuidez les bécaſſines pour les farcir comme ſi vous vouliez les mettre à la broche ; faites-les revenir ſur le feu dans une caſſerole avec un pain de beurre, une cuillerée d'huile, & autant de groſſes truffes entieres pelées proprement que vous avez de bécaſſines, arrangez-les après dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau & de jambon ; couvrez de bardes de lard, un bouquet garni, ſel, gros poivre ; faites-ſuer une demi-heure à petit feu ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, aux trois quarts de la cuiſſon vous y mettrez un peu de coulis, & rachevez de cuire, vous ſervirez les bécaſſines une truffe entre chacune. Servez la ſauce deſſus après l'avoir dégraiſſée ; paſſez au tamis, & preſſez un jus de bigarade.

Bécaſſes aux Olives.

Entrée Il faut farcir les bécaſſes avec tout ce qu'elles ont dans le corps, quelques champignons, perſil, ciboules hachées, lard rapé, ſel, gros

poivre, les trouſſez & paſſez le bec en brochettes, les faire cuire à la broche enveloppées de lard & de papier, vous les ſervirez avec un ragoût d'olives. *Voyez* l'article des ragoûts. *Tome III.*

Bécaſſes en ragoût, au coulis de Bécaſſes. Entrée

Flambez les bécaſſes & les coupez par membres; prenez tout ce qu'elles ont dans le corps avec les débris, & le faites bouillir une demi-heure avec un verre de vin de Champagne, quand il ne reſte plus de ſauce, vous les pilez très-fin, & les paſſez à l'étamine en mouillant avec un peu de conſommé pour en faire un petit coulis; mettez les membres de bécaſſes dans une caſſerole avec un pain de beurre, des truffes en tranches, quelques champignons, un ris de veau blanchi coupé par morceaux, un bouquet; paſſez le tout ſur le feu; ſingez & mouillez avec du conſommé, un verre de vin de Champagne, ſel, gros poivre; dégraiſſez & laiſſez cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce, un moment avant que de ſervir vous y mettrez le coulis de bécaſſes.

Bécasses à la Poulette ; aux Huitres.

Entrée Farcissez les bécasses comme celles aux olives, à cette différence que vous y mettrez une demi-douzaine d'huitres blanchies dans leur eau, & hachez très-fin ; faites-les cuire à la broche. Ayez trois douzaines d'huitres que vous faites blanchir dans leur eau, & les faites égouter ; mettez dans une casserole un bouquet garni, une tranche de jambon, quelques champignons, quelques zestes de racines, deux pains de beurre ; passez le sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, & du consommé ; laissez bouillir une demi-heure ; ôtez le jambon, le bouquet, & ne laissez que la sauce que vous ferez réduire très-courte, vous y mettrez les huitres avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier sans bouillir ; en servant sur les bécasses un peu de gros poivre.

DES ALOUETTES OU MAUVIETTES.

Alouettes de différentes façons.

Entrée Pour les mettre en ragoût vous les

vuidez & les trouſſez ; mettez-les dans une caſſerole avec un pain de beurre, des champignons, un bouquet, une tranche de jambon, un ris de veau blanchi coupé par morceaux ; paſſez-les ſur le feu ; ſingez, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bouillon, ſel, gros poivre ; laiſſez réduire à courte ſauce, à la fin de la cuiſſon vous y ajouterez un peu de coulis. *Si vous voulez les mettre à l'étuvée*, vous les paſſerez de la même façon : vous ne mettrez point de ris de veau, à la place vous y mettrez des petits oignons blancs blanchis, & aux trois quarts de la cuiſſon vous y ajoûterez quelques œufs de carpes, & les ſervirez avec des croutons de pain paſſés au beurre. *Pour les mettres à la Romaine*, vous les paſſez de la même façon que celle en ragoût, à cette différence que vous n'y mettez point de ris de veau. Aux trois quarts de la cuiſſon vous y mettez des montans de laitue romaine que vous aurez fait cuire auparavant de la même feçon que les cardons d'Eſpagne. Entrée Entrée

Mauviettes en Ceriſes.

Déſoſſez à forfait les mauviettes Entrée

il ne faut leur laiſſer à chacune qu'une pate pour la paſſer dans le mileu du corps pour en former la queue de la ceriſe, après les avoir bien arrondies, vous les aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; arrangez-les dans une caſſerole foncée de tranches de veau, de jambon, un bouquet garni ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de conſommé ; faites-cuire à petit feu ; dreſſez les mauviettes ſur le plat les pates en l'air & les tenez chaudement ; mettez du blond de veau dans la cuiſſon ; faites réduire au point d'une ſauce ; dégraiſſez & paſſez au tamis ; preſſez-y un jus d'orange. Servez ſur les ceriſes.

Alouettes au Gratin.

Entrée En vuidant les alouettes vous mettez à part tout ce qu'elles ont dans le corps pour en faire une farce avec du lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez ſervir, & le faite gratiner ſur un très petit feu ; égoutez-en la graiſſe : Vous dreſſerez deſſus

le ragoût d'alouettes qui doit être fait de la même façon que celui ci-devant avec ris de veau & champignons.

Alouettes à la Poële.

Entrée

Vuidez les alouettes & les trouſſez ; mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, une pointe d'ail, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, un demi-verre d'huile ; paſſez-les ſur le feu, & les arrangez avec tout leur aſſaiſonnement dans une caſſerole foncée de tranches de veau & de jambon ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; faites-cuire ſur de la cendre chaude ; la cuiſſon faite ; dreſſez-les ſur le plat ; mettez un peu de coulis dans la cuiſſon ; faites bouillir & réduire au point d'une ſauce ; dégraiſſez & paſſez au tamis. Servez deſſus les alouettes avec un jus de bigarade.

Mauviettes en Salmi.

Hors-d'œuvre

Prenez des alouettes cuites à la broche ; ôtez les pates, la tête, & ce qu'il leur reſte dans le corps pour piler le tout enſemble avec quelques échalottes ; étant pilée très-fin, vous

le délayez avec un peu de consommé & le passez à l'étamine ; mettez dans ce coulis les alouettes avec sel, gros poivre ; faites chauffer sans bouillir ; pressez-y un jus d'orange. Servez garni de croutons frits.

Alouettes en Surtout.

Entrée L'on prend si l'on veut un ragoût que l'on a desservi de la table, comme celui d'alouettes, au ris de veau, vous avez une bonne farce faite avec blanc de volailles cuites, tétine de veau blanchie, mie de pain passée à la crême, persil, ciboules, champignons ; liez de jaunes d'œufs ; foncez le plat que vous devez servir avec de cette farce ; mettez le ragoût dans le milieu qui doit être froid ; couvrez de la même farce ; panez le dessus de mie de pain ; faites-cuire au four. Etant d'une couleur dorée : vous en égoutez la graisse, en servant mettez-y une sauce à l'Espagnole, ou celle que vous voudrez.

Alouettes au coquetier de Grenade.

Entrée Ayez huit ou dix belles alouettes bien grasses ; vuidez-les, laissez leur les pates & la tête ; préparez autant de morceaux de ruelle de veau en façon de grenadin que vous

avez d'alouettes ; faites un trou sur le côté à chaque morceau de veau, pour y faire entrer une alouette de façon que l'on voye sortir les pates & la tête par le côté, & dans le milieu du grenadin vous y ferez un trou en ôtant un peu de chair pour que l'on voye l'estomac de l'alouette ; étant préparées toutes de cette façon, vous piquez tout le grenadin comme un fricandeau sans toucher à l'alouette ; mettez-les cuire dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; mouillez de bon bouillon ; faites cuire & réduire en glace ; glacez tout ce qui est lardé sans toucher à l'alouette ; servez avec la sauce que vous voudrez. Si vous voulez les servir avec une sauce au salmis : vous prendrez les foyes & boyaux des alouettes que vous bachez & pilez ; passez-les au tamis avec un peu de consommé & les faites bouillir avec un verre de vin de Champagne, quelques échalottes hachées, un peu de coulis, sel, gros poivre.

Des Pluviers, Vanneaux, & Grives.

Ils se servent ordinairement, pour rôt comme il sera expliqué à l'article du rôti, l'on peut en faire des entrées quand ils sont communs.

Pluvier à la Périgord.

Entrée

Prenez trois ou quatre pluviers que vous flambez & trouſſez les pates dans le corps; mettez-les dans une caſſerole avec cinq ou ſix belles truffes entieres, & pelées; faites refaire ſur le feu avec deux pains de beurre, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, trois ou quatre feuilles de baſilic, deux cloux de girofle; mettez-les enſuite dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, & une tranche de jambon avec tout leur aſſaiſonnement & les truffes; couvrez de bardes de lard, & faites ſuer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon; faites cuire à petit feu; la cuiſſon faite mettez-y du coulis & faites bouillir pour bien dégraiſſer, & réduire au point d'une ſauce; paſſez au tamis; dreſſez les truffes entre les pluviers. Servez la ſauce deſſus

après

après y avoir preſſé un jus de citron.

Pluviers en Ragoût en Entrée de Broche.

Flambez & vuidez par le dos les pluviers ; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps avec perſil, ciboules, champignons, ſel, gros poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs ; farciſſez-les & les couſez pour les faire cuire à la broche enveloppés de lard & de papier après les avoir fait refaire dans un peu de beurre, vous les ſervirez avec le ragoût que vous voudrez, comme aux truffes, aux olives, au ris de veau, champignons & petits œufs. Entrée

Pluviers au Gratin.

Vuidez les pluviers, & faites une farce des foyes & boyaux que vous hachez, & mêlez avec une pincée de mie de pain, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, deux échalottes hachées, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez ſervir, pour le faire gratiner ſur une cendre chaude ; laiſſez la tête & les pates aux pluviers, & les trouſſez ; mettez-les dans une Entrée

casserole avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; faites-les revenir sur le feu, & les mettez avec tout leur assaisonnement sur des tranches de veau; couvrez de bardes de lard; faites-cuire à petit feu après avoir mouillez avec un verre de vin de Champagne & autant de bon bouillon; la cuisson faite; passez le fond de la sauce & la dégraissez; mettez-y un peu de coulis; faites bouillir & réduire au point d'une sauce; ajoutez-y un jus de citron; dressez les pluviers dessus le gratin; arrosez avec la sauce.

Grives à l'Angloise.

Entrée Trousſez proprement des grives sans les vuider & les embrochez à un hatelet pour les faire cuire à la broche sans les envelopper, à la moitié de la cuisson; mettez le feu à un morceau de lard, tenant au bout d'un hatelet; faites-le dégouter sur les grives jusqu'à ce qu'elles soient bien arrosées; jettez un peu de sel fin, & de la mie de pain; faites leur prendre une belle couleur dorée. Servez avec une sauce de cette façon. Met-

tez un demi-verre d'eau dans une casserole avec un pain de beurre, cinq ou six échalottes hachées très-fin, le jus d'un citron, sel, poivre, faites chauffer & servez dessous les grives.

Grives à la Gendarme.

Mettez dans une casserole huit ou dix grives avec un ris de veau blanchi coupé en six morceaux, des champignons, une demi-douzaine de petits oignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, un demi-quarteron de bon beurre; passez le tout sur le feu, & y mettez deux bons verres d'eau-de-vie, quand il bout; mettez-y le feu & laissez bruler jusqu'à ce qu'il s'éteigne de lui même; ensuite vous y ajoûterez du coulis, du jus de veau, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit cuit réduit en ragoût lié & sauce courte. Entrée

Grives au vin de Champagne.

Coupez en petites tranches fort minces un quarteron de petit-lard bien entre-lardé; faites-le suer dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit Entrée

à moitié cuit ; mettez-y des grives trouſſées proprement & applaties ſur l'eſtomac avec des truffes, champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, baſilic, paſſez le tout ſur le feu & le ſingez ; mouillez avec un demi-ſeptier de vin de Champagne, bon bouillon, du coulis, peu de ſel, gros poivre ; dégraiſſez le ragoût & laiſſez cuire à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit au point d'une ſauce liée & cuit à propos, en ſervant, preſſez-y un jus de citron.

DES OISSEAUX DE RIVIERE, ROUGES, & SARCELLES.

Ils ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt, quand ils ſont communs ou dans des grands repas, l'on en fait des entrées avec différentes ſauces & ragoûts.

Sarcelles, oiſeaux de riviere & rouge en entrée de broche à différents ragoûts.

Entrée Prenez celui que vous voudrez des trois, ils ſe ſervent tous de la même façon ; vuidez-les & faites une petite farce de leurs foyes avec lard rapé,

perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre; farciſſez-les, & les faites cuire à la broche ſans les en velopper faites attention de ne les point faire trop cuire, parce que tous ces oiſeaux doivent être mangés dans leur jus. Vous les ſervirez avec le ragoût que vous voudrez comme aux olives, aux truffes, aux ris de veau, aux cardons d'Eſpagne, aux montans, & autres ragoûts. Si vous vouliez les ſervir ſans ragoût ſimplement dans leur ſauce, vous ne les faites cuire qu'aux trois quarts, & les retirez dans une caſſerole pour les cizeler ſur l'eſtomac; il en ſortira du jus que vous tiendrez chaudement ſans le faire bouillir; & mettez dans les cizelures ſel fin, gros poivre, & un grand jus d'orange.

Filets d'Oiſeaux de Riviere, rouges, & Sarcelles à la Provençale.

Coupez une douzaine de mie de pain en façon de petites rôties, & les paſſez ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée; prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond un peu de coulis & le ſaupoudrez de parmeſan; arrangez deſſus Entrée.

toutes vos mies de pain ; couvrez toutes les rôties avec des filets d'oiſeau de riviere ou ſarcelles cuits à la broche, de ceux que l'on a déſervi de la table, & ſur les filets de viande, vous y arrangerez en façon de trillage des petits filets d'anchois à moitié deſſalés ; arroſez le tout avec du coulis & le ſaupoudrez de parmeſan ; faites migeoter ſur de la cendre chaude en paſſant la pèle rouge par deſſus juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur dorée ; preſſez-y un jus de bigarade en ſervant.

Filets d'Oiſeaux de Rivierre à différentes ſauces.

Hors-d'œuvre

Prenez des oiſeaux de rivieres cuits à la broche & froids, de ceux que l'on a déſervi de la table, ſi vous voulez, levez-en tous les filets pour les émincer & les arranger dans le plat que vous devez ſervir ; mettez-y un peu de jus, ſel, gros poivre ; faites-les chauffer ſur un peu de cendre chaude ſans les faire bouillir, & ſervez deſſus la ſauce que vous jugerez à propos, ſi vous voulez les ſervir avec une ſauce au canard, vous prendrez les carcaſſes des oiſeaux de riviere que vous couperez par mor-

ceaux & les mettrez dans une casserele avec un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, du coulis, suffisamment pour lier la sauce, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, basilic, sel, gros poivre, deux oignons en tranches; zestes de carottes & panais, faites-bouillir une heure & réduire au point d'une sauce passez au tamis, en servant un jus de bigarade.

Faisan à différents ragoûts & sauces.

Ayez un faisan bien faisandé; flambez-le, & le vuidez; faites une farce de son foye que vous hachez & le mêlez avec truffes, champignons, une petite pointe d'ail, persil, ciboules hachées, lard rapé, sel, gros poivre, & liez avec un jaune d'œuf, & en farcissez le faisan en faisant passer le bouton dans le croupion, & l'arrêtez avec une ficelle; faites-le cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, vous le servirez avec le ragoût que vous voudrez, comme ragoût d'olives, de truffes, de laitance de carpes, de pistaches, ou sauce à la carpe, au Pontife à l'Es- Entrée

pagnole, à l'Italienne, ou celle que vous jugerez à propos.

Filets de Faiſan à l'Echalotte.

Hors-d'œuvre Ayez un faiſan cuit à la broche, & froid, ou des reſtes de faiſan que l'on aura déſervi de la table; levez-en les filets pour les émincer; coupez-les carcaſſes par morceaux; & les faites bouillir pendant un heure avec bon bouillon, un verre de vin de Champagne, du coulis, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; laiſſez réduire au point d'une ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-y une demi douzaine d'échalottes hachées très-fin, ſel, gros poivre, le jus d'une bigarade; mettez les filets de faiſan chauffer dans cette ſauce ſans les faire bouillir.

Faiſan en Timbale.

Entrée Flambez & vuidez un faiſan; fendez-le par le dos, & le déſoſſez à forfait en prenant garde de percer la peau; prenez le plus gros de la chair que vous coupez en filets émincés; coupez auſſi de la même façon des truffes, du jambon, des champignons, deux ris de veau blanchis,

Ayez du perſil, ciboules, échalottes hachés très-fin; prenez la peau du faiſan, que vous étendez dans une moyenne caſſerole pour qu'elle vienne ſur les bords; mettez deſſus un peu de lard pilé, une couche de filets de faiſan, entremêlez de jambon, truffes, champignons & ris de veau; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons hachés; enſuite vous remettez du lard pilé & des filets comme vous avez fait à la premiere couche, en les aſſaiſonnant de même juſqu'à définition, vous couſez la peau du faiſan en façon de bourſe, en lui donnant la forme d'une timbale; enveloppez de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine que vous ficelez, & le mettez dans un vaiſſeau un peu juſte à ſa grandeur pour le faire cuire avec la carcaſſe du faiſan coupée par morceaux, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon; laiſſez-cuire à très-petit feu; paſſez le fond de la ſauce au tamis, & la dégraiſſez; mertez-y du coulis ſuffiſamment pour lier la ſauce, & la faite réduire comme il faut. Servez-la ſur le faiſan après y avoir preſſé le jus d'une bi-

garade : vous pouvez mettre dans cettee ſauce ſi vous voulez une poignée de piſtaches échaudées.

Faiſan en Salmi.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Prenez un faiſan cuit à la broche & froid ; coupez-le par membres en ſix morceaux ; mettez les débrits à part dans une caſſerole pour les faire bouillir une demi-heure avec un verre de vin de Bourgogne, autant de bon bouillon, du coulis, perſil, ciboules, deux cloux de girofle, une gouſſe d'ail, deux échalottes, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre ; laiſſez réduire au point d'une ſauce ; paſſez-la au tamis ; mettez-y chauffer le faiſan ſans bouillir. Servez garni de croutons frits.

Salmis de Faiſan ſans acide.

Hors-d'œuvre

Coupez votre faiſan de la même façon que le précédent ; mettez les débris ſur le feu avec du bon bouillon ou conſommé ; faites-le migeoter un bon quart-d'heure, & le paſſez au tamis, mettez y chauffer les morceaux de faiſan ſans bouillir ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ce que vous voudrez d'échalottes entieres, que vous aurez fait blanchir au-

paravant. Servez garni de croutons frits.

Faiſan en Gondolle.

Faites blanchir un gros ris de veau, ou deux petits, & le coupez en gros dez avec quatre foyes gras, des champignons; faites-ſuer une bonne tranche de jambon, quand elle ſera à moitié cuite, vous mettrez dans la même caſſerole, un pain de beurre & tout ce que vous avez coupé en dez, un bouquet de perſil, ciboules. une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic; paſſez ſur le feu, ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du conſommé, & du coulis; laiſſez-cuire & réduire à courte ſauce; prenez un faiſan cuit à la broche & froid, levez-en les aîles & l'eſtomac pour les couper en gros dez, & les mettrez dans le ragoût pour les faire chauffer ſans bouillir, & que le ragoût ſoit lié comme un hachi; aſſaiſonnez-le de ſel, gros poivre, un jus de citron; ôtez le jambon & le bouquet; appropriez la carcaſſe du faiſan, que les côtes & les cuiſſes forment la gondole; faites-le chauffer avec un demi-verre de bon conſom- Entrée

mé; ou si vous avez une petite sauce à l'Espagnole ou au Pontife cela vaudra mieux; dressez-le dans le plat que vous devez servir avec la sauce dans le fond, & le ragoût dans la carcasse : vous pouvez faire cette entrée avec un faisan que l'on aura déservi de la table lorsque l'on n'en a point ôté les cuisses.

Faisan à la Muette.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Prenez un* ou deux foyes de faisan, avec deux truffes, une demi-douzaine d'échalottes que vous pilez le tout ensemble, & le délayez avec une bonne cuillerée d'huile, un verre de vin de Champagne, du coulis, sel, gros poivre, faites bouillir cette sauce un quart-d'heure; ensuite vous y mettrez des filets de faisan cuits à la broche, & émincés, pour les faire chauffer sans bouillir, un jus de citron en servant.

Filets de Faisan à la Minutte.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Levez à cru toute la chair d'un ou deux faisans, coupez-la en filets émincés, & les passez sur le feu avec deux pains de beurre, & fines herbes hachées, en même tems vous faites cuire à part les carcasses avec du vin de Champagne, du blond de

veau, ſel, gros poivre; faites réduire au point d'une ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-la dans les filets que vous avez paſſé à petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits; faites chauffer ſans bouillir; dégraiſſez & y preſſez un jus d'orange.

Semelle de Faiſan à la Conti. Entrée

Levez entieres & à cru des aîles de faiſan, cizelez-les dans pluſieurs endroits pour y faire entrer des foyes gras, truffes, ris de veau en tranches que vous aurez paſſé auparavant avec fines herbes hachées, ſel, gros poivre, un pain de beurre, mettez les aîles ſur des tranches de veau, jambon; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites cuire à la braiſe, vous les ſervirez avec le fond de la ſauce ou vous mettrez un peu de blond de veau.

Semelles de Faiſan aux Truffes. Entrée

Coupez en tranches fort minces dans toutes leur longueur des aîles de faiſan cru; mettez-les dans une caſſerole avec des truffes en tranches, deux pains de beurre, fines herbes hachées, ſel, gros poivre; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient

cuites, & les finiſſez comme les filets de faiſan à la minutte precédens.

Cailles à la Flamande.

Entrée Flambez & vuidez ſix cailles que vous trouſſez proprement, & les mettez dans une petite marmitte avec la moitié d'un gros chou coupé en quatre; faites-le blanchir un quart-d'heure avec une demi-livre de petit lard coupé en tranche tenant à la couëne; retirez-les à l'eau fraiche; preſſez bien le chou; ôtez le trognon & les ficelles; mouillez de bon bouillon point dégraiſſé, ſel, gros poivre, un boüquet de perſil ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, deux ou trois feuilles de baſilic; faites-les cuire à petit feu; enſuite vous retirez le tout pour le bien égouter & eſſuyer de leur graiſſe; dreſſez les cailles dans le plat que vous devez ſervir, les choux entre, & des tranches de petit lard ſur le chou; arroſez le tout avec une ſauce faite avec un bon coulis, un peu de conſommé un pain de beurre, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu.

Cailles accompagnées.

Entrée Mettez dans une caſſerole cinq cailles vuidées & trouſſées propre-

ment les pates en long, avec six belles écrevisses les petites pates ôtées, cinq grosses truffes entieres, du lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre; passez le tout sur le feu & les mettez dans une autre casserole foncée d'une tranche de jambon & tranches de veau; couvrez-les de bardes lard; faites suer un quart-d'heure, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, rachevez la cuisson sur un petit feu; ensuite vous retirez les cailles pour les dresser dans le plat que vous devez servir entremêlées des écrevisses, & de truffes; mettez du coulis dans le fond de la sauce; faites bouillir pour bien dégraisser, passez au tamis; pressez un jus de citron en servant.

Cailles au Laurier.

Farcissez des cailles avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, une feuille de laurier hachée fin comme en poudre, sel, gros poivre; faites-les cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; servez avec une sauce de cette façon: Faites suer une Entrée

tranche de jambon, quand elle commence à s'attacher; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé, du coulis, une gousse d'ail; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce; passez-la au tamis; ajoutez-y sel, gros poivre, un jus de citron; faites blanchir un quart-d'heure autant de feuille de laurier, que vous avez de cailles; mettez-en une dessous chaque caille, & la sauce par dessus.

Cailles à la Cendre.

Entrée Fendez vos cailles par le dos, & les farcissez avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, champignons, quelques échalottes, sel, gros poivre, une feuille de laurier hachée très-fin; mettez les estomacs en dessous dans une casserole foncée de trois ou quatre tranches de jambon coupées minces; couvrez-les avec des tranches de veau & des bardes de lard; couvrez-les de plusieurs feuilles de papier, & d'un couvercle de casserole, de façon que la fumée ne puisse point sortir; faites les cuire à petit feu entre deux cendres chaudes; la cuisson faite, ôtez les cailles & les tenez chaudement; mettez du

coulis dans la même caſſerole après avoir ôté les bardes de lard, avec un verre de vin de Champagne, un peu de conſommé ; faites bouillir une demi-heure à petit feu, & réduire au point d'une ſauce ; dégraiſſez & paſſez au tamis ; mettez-y un jus de citron, du gros poivre. Servez deſſus les cailles.

Cailles en matelotte.

Faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mettez y quatre cailles les pates trouſſées dans le corps avec une douzaine de petits oignons entiers ; paſſez-les dans le roux & mouillez avec un demi-ſeptier de vin de Bourgogne, autant de bouillon, quelques champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre, aux trois quarts de la cuiſſon vous y mettrez une anguille coupée par tronçons, des laitances de carpes ; faites-cuire à propos, en finiſſant mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres ; ſervez garni de croutons de pain frits, il faut que la ſauce ſoit liée, courte, & ſi elle n'a Entrée

point assez d'acide vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

Cailles à la royale.

Entrée Flambez & vuidez cinq ou six cailles, trouſſez les pates en long, & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, ſel, gros poivre, & vous les ſervirez avec un ragoût de cette façon : Mettez dans une caſſerole, un ris de veau blanchi coupé en ſix morceaux, deux culs d'artichaux à moitié cuits, & coupés en quatre, deux ou trois foyes gras, des champignons, un pain de beurre ; paſſez le tout ſur le feu & mouillez avec la cuiſſon des cailles qui doivent être preſque cuites ; mettez-y du coulis & faites-cuire le ragoût à propos, & qu'il ſoit lié comme il faut ; ayez ſoin de le dégraiſſer, en finiſſant un jus de citron. Servez ſur les cailles.

Cailles au Gratin.

Entrée Faites une farce des foyes des cailles avec deux autre foyes gras, un peu de mie de pain paſſée avec de la crême, très-peu de fenouil, lard

rapé & moëlle de bœuf, perfil, ciboules, sel, gros poivre; lié de quatre jaunes d'œufs; mettez la moitié de cette farce dans les cailles, & le reste vous le mettrez dans le fond du plat que vous devez servir & le ferez gratiner sur un très petit feu; égoutez-en la graisse en l'ôtant du feu; mettez les cailles dans une casserole entre des tranches de veau, jambon, bardes de lard, un bouquet, sel, gros poivre; faites suer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bouillon; la cuisson faite, ôtez les cailles & les bardes de lard; mettez du coulis pour la lier; faites bouillir deux ou trois bouillons pour dégraisser; passez au tamis, mettez-y un jus citron; dressez les cailles sur le gratin & la sauce par dessus.

Cailles à l'Intendante.

Flambez & vuidez des cailles; trousſez les pates en dedans; mettez-les cuire entre des bardes de lard, un bouquet, un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel gros poivre; coupez en dez au moins une douzaines de moyens oignons & les passez Entrées

sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; ensuite vous y mettrez un peu de fenouil haché sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs cruds, & faites lier sur le feu sans bouillir ; coupez autant de morceaux de crépine que vous avez de cailles, étendez dessus de votre oignon, & sur l'oignon trois ou quatre filets d'anchois un peu dessalés ; mettez-y une caille, & l'entourez avec votre oignon & la crépine ; soudez avec de l'œuf battu, après les avoir préparées toutes de la même façon, vous les trempez dans l'œuf pour les paner de mie de pain ; mettez-les au four jusqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur. Servez dessous une sauce telle que vous jugerez à propos.

Caille à la Mayence.

Entrée Mettez dans une casserole autant de tranches de jambon de Mayence nouveau (s'il est vieux vous le ferez dessaler à moitié dans l'eau), que vous avez de cailles ; mettez les cailles sur le jambon après les avoir farcies avec leurs foyes, lard rapé, persil, ciboules, échalottes, peu de sel ; gros poivre ; couvrez les bardes de lard, & les faites suer sur de la cen-

dre chaude jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ensuite vous dressez les cailles sur le jambon dans le plat que vous devez servir, & les tenez chaudement, mettez dans la même casserole du coulis, un peu de consommé, un filet de vinaigre ; dégraissez & détachez tout ce qui tient après la casserole, ajoutez y une demi-douzaine d'échalottes hachées, du gros poivre ; faites bouillir deux bouillons. Servez dessus les cailles.

Cailles au Pere Douillet.

Flambez & vuidez cinq ou six cailles ; trousſez-les & les mettez cuire entre des bardes de lard, sel, gros poivre ; mouillez avec un peu d'excellent bouillon, tranches d'oignons, zestes de carottes & panais, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, quelques feuilles de basilic ; la cuisson faite, passez le fond de la sauce au tamis, & la dégraissez pour la servir simplement sur les cailles sans acide. Entrée

Cailles en Caisses.

Faites une farce avec volaille cuite à la broche ; mie de pain passée avec de la crême, persil, ciboules, Entrée

échalottes, tétine de veau blanchie, champignons, le tout haché & pilé, ſel, poivre, & liez de cinq ou ſix jaunes d'œufs cruds, flambez & vuidez des cailles ; mettez-les dans une caſſerole avec un pain de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, des champignons, truffes, ris de veau, paſſez le tout ſur le feu ; ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus de veau, du bouillon ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y du coulis, le ragoût étant fini de bon goût mettez-le réfroidir ; foncez le plat que vous devez ſervir avec de la farce que vous avez fait ; mettez le ragoût deſſus & le couvrez par tout avec le reſtant de la farce ; dorez avec de l'œuf battu ; panez de mie de pain & le mettez au four juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée ; égoutez en la graiſſe & nétoyez les bords du plat avant que de ſervir.

Cailles à la Crapaudine.

Entrée. Fendez vos cailles par le dos pour

les applatir, & les mettez mariner une heure avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, deux ou trois feuilles de laurier hachées comme en poudre; panez de mie de pain en faisant tenir de la marinade après le plus que vous pouvez; faites-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade; servez avec une sauce de jus de veau, & un peu de restaurant où vous aurez fait bouillir deux ou trois tranches de citron la peau ôtée, sel, gros poivre.

Cailles en ragoût à la Poulette.

Flambez & vuidez des cailles; & les trousſez; mettez-les cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux feuilles de laurier, une gousse d'ail; mettez dans une casserole un pain de beure, un ris de veau blanchi, des champignons, un bouquet, une tranche de jambon; passez sur le feu, singez, mouillez de bouillon, sel, gros poivre; la cuisson faite; ôtez le bouquet & le jambon; mettez-y des petits œufs que vous aurez fait blanchir, & ôté la peau, avec une liaison de trois jau- Entrée

nes d'œufs délayés avec de la crême ; faites-lier ſans bouillir ; preſſez-y le jus de la moitié d'un citron. Servez le ragoût deſſus les cailles, après les avoir égoutées & eſſuyées de leur graiſſe.

Cailles en terrine à la purée & petit lard.

Entrée

Faites cuire un litron de lentilles, ou de pois avec du bouillon ou de l'eau, une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la conëne & ficelé, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, baſilic, deux oignons, une carotte & un panais, quand elles ſont bien cuites, & qu'il ne reſte plus de ſauce ; retirez le petit lard pour le mettre à part ; ôtez les oignons, bouquet & racines ; pilez les lentilles ou pois pour les paſſer en purée, & les mouillerez avec la cuiſſon de vos cailles que vous aurez fait cuire entre des bardes de lard, du bon bouillon & aſſaiſonné comme il faut : vous pouvez ajouter un peu de conſommé pour donner plus de goût au coulis ſervez les cailles dans une terrine avec le coulis & le petit lard par morceaux.

Si votre coulis eſt de pois, en les pilant vous y mettrez une petite poignée d'épinars beaucoup blanchis & bien preſſés pour les rendre verds.

Cailles frites.

Entrée

Trouſſez en poule une demi-douzaine de cailles après les avoir flambées & vuidées; mettez-les cuire dans une braiſe aſſaiſonnée de bon goût & bien nourrie; la cuiſſon faite ; mettez-les réfroidir & les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, & les faites frire de belle couleur. Servez garni de perſil frit, vous pouvez faire la même entrée avec des cailles que l'on aura deſſervies de la table.

Cailles à l'Angloiſe.

Entrée

Trouſſez en poules quatre cailles, & les faites cuire entre des bardes de lard, avec une cervelle de veau ſéparée en deux morceaux, un demi-ſeptier de vin blanc, une demi-douzaine de petites ſauciſſes courtes, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, un peu de bouillon, ſel, gros poivre ; faites un ragoût avec un ris de veau, quatre culs d'artichaux entiers, & blanchis, des

champignons, un pain de beurre ; fingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, jus de veau, & du coulis ; faites cuire & réduire au point d'une fauce liée & aſſaiſonnée de bon goût bien dégraiſſée ; mettez-y un jus de citron en finiſſant ; dreſſez les cailles ſur les culs d'artichaux, mettez les fauciſſes & la cervelle de Veau autour, après avoir ôtez la peau des fauciſſes arroſez le tout avec le ragoût.

Petites timballes de Cailles.

Entrée Faites-cuire aux trois quarts cinq ou ſix cailles après les avoir trouſſées comme des pigeons entre des bardes de lard, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic ; enſuite vous mettez dans une caſſerole un pain de beurre avec un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, des truffes, champignons ; paſſez ſur le feu ; fingez & mouillez avec la cuiſſon des cailles ; paſſez au tamis ; faites bouillir le ragoût & y mettez les cailles pour rachever de cuire ; mettez-y du coulis laiſſez réduire à courte fauce, bien liée &

dégraiſſée ; mettez réfroidir ; faites une pâte à l'eſpagnole avec farine un peu d'eau, du ſel, de l'huile, du ſain-doux, peu de beurre; paitriſſez à l'ordinaire un peu ferme ; prenez autant de petites timballes de cuivre que vous avez de cailles; foncez les avec une abaiſſe de cette pâte ; mettez-y dans chacune une caille avec un peu du ragoût couvrez avec une autre petite abaiſſe, & les ſoudez enſemble comme une tourte ; faites cuire au four quand elles ſont d'une belle couleur, vous les renverſez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire entrer une bonne ſauce, vous pouvez ſervir de cette façon un ragoût de cailles que l'on aura deſſervi de la table.

Cailles aux Truffes.

Farciſſez vos cailles avec leurs foyes, un peu de truffes hachées, lard rapé, perſil, ciboules, ſel, gros poivre ; mettez-les dans une caſſerole avec autant de groſſes truffes entieres que vous avez pelées auparavant, un peu d'huile ; faites-les revenir & les mettez dans une caſſerole foncée d'une tranche de jambon, tranche de veau, un bouquet de per- Entrée

ſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; couvrez les cailles & les truffes avec bardes de lard, faites ſuer un quart-d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne; laiſſez cuire à petit feu bien étouffé; la cuiſſon faite, mettez-y un peu de conſommé & du coulis; ôtez les cailles & les truffes pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir entremêlez l'un de l'autre; tenez-les chaudement; faites bouillir votre ſauce, & réduire au point qu'il faut; dégraiſſez & paſſez au tamis; mettez-y un jus de citron. Servez ſur les cailles & truffes.

Cailles à l'Impromptu.

Elles ſe font de la même façon que les bécaux à l'impromptu que vous trouverez ci-devant, page 402.

DES PERDREAUX ET PERDRIX.

Nous avons de deux eſpéces de perdreaux, le rouge & le gris le premier eſt le plus eſtimé, & le plus gros, les jeunes commencent à être bons à ſervir pour nouveauté dans le mois de

Juin, lorſqu'ils ont acquis leur groſſeur : pour les diſtinguer des perdrix, vous connoiſſez les perdreaux gris quand ils ont le bout de la derniere plume de l'aîle pointu, les pates griſes, & le bec noir, & les perdreaux rouges ſe connoiſſent à la même plume où il ſe trouve au bout un peu de blanc, la vieille n'en n'a point, & elle eſt toute ronde au lieu que les jeunes l'ont pointue.

Perdreaux à la broche à differentes ſauces & ragoûts.

Flambez & vuidez deux ou trois perdreaux ; farciſſez-les avec leurs foyes hachés, & mêlez avec lard rapé, ſel, gros poivre, perſil, ciboules ; trouſſez-les proprement, & leur laiſſez les pates : faites-les refaire dans un peu de beurre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; ſervez-les avec la ſauce que vous voudrez, ou un ragoût d'olives, de truffes, de montans, de laitances avec ſauce à la carpe, & autres telle que vous jugerez à propos. Entrée

Perdreaux à l'Angloiſe.

Farciſſez deux ou trois perdreaux avec leurs foyes hachés, un peu de beurre, ſel, gros poivre ; faites-les Entrée

cuire aux trois quarts à la broche; enſuite vous les retirez dans une caſſerole & leur levez chaque membre ſans les ſéparer pour y mettre entre, deux pains de beurre maniés avec de la mie de pain, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, muſcade; mettez dans la même caſſerole, un verre de vin de Champagne, autant de conſommé, ſel, gros poivre; faites migeoter les perdreaux juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & réduit au point d'une ſauce, en ſervant mettez-y quelques zeſtes & le jus d'une bigarade.

Perdreaux à la Servante.

Entrée. Faites blanchir aux trois quarts une douzaine d'échalottes entieres, & les mettez dans le plat que vous devez ſervir avec des perdreaux coupés par membres que l'on aura deſſervi de la table, un bon demi-verre de bon bouillon, ſel, gros poivre; faites chauffer un quart d'heure ſur de la cendre chaude, bien couvert ſans bouillir.

Perdreaux à la Madelaine.

Entrée. Vuidez trois perdreaux & mettez-les trois foyes dans un de ces perdreaux, préparez les pour les faire cuire aux trois quarts à la broche; enſuite vous les retirez pour les couper par membres, &

les accommoder en façon de salmis : vous prenez les foyes que vous hachez & les mettez dans la casserole où sont les perdreaux, avec un peu de truffes, de l'échalotte aussi hachée, une demi-cuillerée d'huile, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre ; faites migeoter l'espace d'un quart-d'heure ; pressez-y un jus de citron en servant.

Perdreaux grillés aux fines herbes. Entrés

Ayez trois perdreaux que vous flambez, vuidez, trouſſez les pates en dedans, & les fendez sur le dos pour les applatir ; mettez-les mariner une heure avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic haché comme en poudre ; ensuite vous les mettez avec toute leur marinade dans des feuilles de papier pour les faire griller à petit feu ; la cuisson faite vous égoutez l'huile & ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après le papier pour les mettre dans le plat que vous devez servir avec les perdreaux ; ajoutez-y un peu de consommé avec autant de coulis, seulement ce qu'il en faut pour une

petite ſauce, un jus de citron; faites chauffer ſans bouillir.

Perdreaux à la Provençale.

Entrée Dans la nouveauté vous prenez cinq ou ſix petits perdreaux que vous trouſſez les pates en dedans; lardez-les en travers avec des moyens lardons de petit lard bien entre-lardé, ou moitié lard, & moitié jambon, & les mettez dans une caſſerole avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil-ciboules en branches, trois échalottes, & deux gouſſes d'ail entieres, la moitié d'un citron coupé en tranches; étouffez les perdreaux & les laiſſez migeoter ſur une cendre chaude juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits; enſuite vous les retirez & les eſſuyez de leur graiſſe pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir en les tenant chaudement; mettez dans la caſſerole de leur cuiſſon un demi-verre de vin de Champagne, un peu de conſommé & du coulis; faites bouillir & réduire au point d'une ſauce. Ayez ſoin de bien dégraiſſer; paſſez au tamis. Servez ſur les perdreaux.

Perdreaux au Pontife.

Entrée Otez le brichet de l'eſtomac à deux ou trois perdreaux après les avoir

vuidez ; applatiſſez-les ſans caſſer les os ; hachez les foyes avec perſil, ciboules, champignons, deux échalottes ; mettez le tout dans une caſſerole avec les perdreaux, un pain de beurre, deux cuillerées d'huile, ſel, gros poivre ; faités-les mariner une heure ; enſuite vous mettrez les perdreaux chacun dans un double papier avec tout leur aſſaiſonnement pour les faire cuire deſſous un couvercle de tourtiere entre deux cendres chaudes ou dans un four doux ; la cuiſſon faite ; ôtez le papier & ramaſſez avec le couteau toutes les petites herbes qui tiennent après pour les mettre dans une ſauce au Pontife, après l'avoir dégraiſſée : vous la ſervirez ſur les perdreaux Vous trouverez la façon de faire la ſauce, page 148. *Tome* I.

Perdreaux au Fumet.

Entrée

Mettez à part les foyes des perdreaux & les préparez pour la broche après les avoir farcis en dedans avec du beurre manié avec perſil, ciboules, champignons, ſel, gros poivre, & les faites cuire enveloppés de lard & de papier, pendant qu'ils cuiſent vous faites une ſauce de cette façon ;

Faites ſuer dans une caſſerole une tranche de jambon, zeſtes de carottes, panais, tranches d'oignons; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, un peu de conſommé & du coulis; laiſſez cuire & réduire au point d'une ſauce; paſſez-la au tamis, & y mettez enſuite les foyes des perdreaux bien écraſés, un peu de panais & rocambole auſſi écraſſée, ſel, gros poivre; faites chauffer ſans bouillir.

Perdreaux au Conſommé.

Entrée Trouſſez vos perdreaux en poule après les avoir flambés & vuidés; mettez-les dans une petite marmitte juſte à leur grandeur entre des bardes de lard, & tranches de veau deſſus & deſſous; aſſaiſonnez légérement de ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, une tranche de jambon, zeſtes de carottes, panais, & tranches d'oignons; faites-les cuire à petit feu dans leur jus ſans aucun mouillement; la cuiſſon faite: vous paſſez le jus qu'ils ont rendu, après l'avoir dégraiſſé, vous le ſervez deſſus les perdreaux.

Perdreaux à la poële de périgord.

Entrée Otez le brichet de vos Perdreaux & les applatiſſez un peu ſans caſſer

les os ; farciſſez-les en dedans avec leurs foyes hachés, truffes auſſi hachées, lard rapé, ſel, poivre, perſil, ciboules ; mettez-les refaire avec deux pains de beurre, une demie douzaine de truffes entieres & pelées, un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre ; mettez-les avec tout leur aſſaiſonnement ſur des tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart d'heure & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de bon bouillon ; rachevez la cuiſſon ; enſuite vous arrangez les perdreaux & les truffes dans le plat que vous devez ſervir & les tenez chaudement ; mettez du coulis dans la cuiſſon ; faites bouillir pour dégraiſſer & réduire au point d'une ſauce ; paſſez au tamis ; preſſez-y un jus de citron ; arroſez les perdreaux & les truffes avec la ſauce.

Salmis de Perdreaux à la Bourgeoiſe.

Prenez des perdreaux cuits à la broche & froids que vous coupez par membre & les appropriez ; arrangez-les dans le plat que vous devez les ſervir ; faites-les un peu migeoter avec quelques cuillerées de bon bouillon, Entrée

échalottes hachées, sel, gros poivre; en les servant, vous y mettrez quelques zestes, & jus d'une bigarade, & les poudrerez avec de la chapelure de pain bien fine.

Salmis de différentes façons.

Entrée

Les salmis de perdreaux en filets se font en coupant en filets toute la chair de plusieurs perdreaux cuits à broche & froids, vous mettez les débris dans une casserole avec un demi-verre de vin de Champagne, du bon bouillon, du coulis, quelques échalottes entieres, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle; faites bouillir & réduire au point d'une sauce que vous passez au tamis; assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de bigarade; mettez-y chauffer les filets de perdreaux sans bouillir; servez garni de croutons de pain frits, celui de perdreaux coupés par membres se fait de la même façon. Vous faite encore des salmis avec des perdreaux coupés en filets ou par membres, que vous arrangez dessus le plat que vous devez servir, & les assaisonnez de sel, gros poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites

chauffer ſans bouillir ; égoutez-en la ſauce : Servez deſſus un ragoût d'olives, de truffes, ſalpicon de ris de veau ou ragoût de petits œufs, celui que vous voudrez.

Perdreaux en Cuvette.

Ayez deux ou trois perdreaux cuits à la broche & froids ; levez en tout l'eſtomac, & une partie des aîles, qu'il ne reſte que les bords avec les cuiſſes pour que la carcaſſe des perdreaux forme une cuvette ; prenez des foyes gras entiers que vous mettez dans une caſſerole avec des champignons, un ris de veau blanchi coupé en pluſieurs morceaux ; paſſez-les ſur le feu avec un pain de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle ; ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du conſommé, & un peu de coulis ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, votre ragoût étant cuit & au point d'une ſauce liée, & dégraiſſeé ; mettez-y l'eſtomac des perdreaux que vous aurez coupé en filets ; faites chauffer ſans bouillir, dreſſez vos cuvettes de perdreaux Entrée

dans le plat que vous devez ſervir après les avoir fait chauffer dans du bouillon : Mettez votre ragoût à la place de l'eſtomac ; faites tomber un peu de ſauce dans le fond du plat.

Perdreaux à la Dauphine.

Entrée

Déſoſſez à forfait pluſieurs perdreaux après les avoir flambés & vuidez ; rempliſſez-les chacun avec un petit ragoût crud fait avec des truffes, champignons, ris de veau ; mêlez avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre ; trouſſez vos perdreaux de façon comme s'ils étoient entiers, & les faites refaire dans un peu de beurre pour piquer tout le deſſus avec du menu lard, & les mettez cuire avec des tranches de veau, du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, trois ou quatre feuilles de baſilic ; rachevez la cuiſſon, & les glacez comme des fricandeaux ; ſervez deſſous une bonne ſauce comme aux Pontife, à l'Eſpagnole, à la carpe, ou celle que vous jugerez à propos.

Perdreaux au Citron

Entrée.

Farciſſez des perdreaux avec leurs

foyes ; lard rapé, perſil, ciboules, ſel, gros poivre ; faites-les refaire avec un peu de beurre & cuire à la broche envelopées de lard & de papier; ſervez-les avec une ſauce de cette façon : Mettez dans une caſſerole la moitié d'un citron coupé en petites tranches la peau, & les pepins ôtés, avec du coulis, une cuillerée de conſommé, deux pains de beurre, la motié d'un manié avec une petite pincée de farine, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu. Servez ſur les perdreaux.

Perdreaux Glacés.

Flambez & vuidez des perdreaux ; trouſſez-les, & les faites refaire dans un peu de beurre ; eſſuyez-les de leur graiſſe pour les piquer avec du menu lard ; mettez-les dans une caſſerole avec bon bouillon, un demi-verre de vin blanc, une tranche de jambon, deux ou trois tranches de veau, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de baſilic ; faites-cuire à petit feu ; enſuite vous dégraiſſez le fond de la ſauce & paſſez au tamis de ſoye pour la faire réduire en glace, & glacez tout le deſ- Entrée

ſus des perdreaux ; mettez un peu de conſommé, & du coulis dans la même caſſerole pour détacher tout ce qui tient après, en faiſant bouillir un petit bouillon ; repaſſez-la au tamis ; preſſez-y un jus de citron ; ſervez deſſous les perdreaux : vous pouvez auſſi les ſervir avec une autre ſauce ou le ragoût que vous voudrez.

Perdreaux à la Polonoiſe.

Entrée Farciſſez des perdreaux avec leurs foyes, lard rapé, une petite pointe d'ail & un peu d'eſtragon, ſel, gros poivre ; trouſſez les pates ſur l'eſtomac, & les mettez dans une caſſerole foncée de tranche de jambon & de veau ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer un quart-d'heur ; mouillez avec un poiſſon d'eau-de-vie ; rachevez la cuiſſon ſur une cendre chaude ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez & y mettez un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, un peu de gros poivre, deux cuillerées de conſommé, le jus d'une orange ; faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez ſur les perdreaux.

Hachis de Perdreaux au Gratin.

Prenez des perdreaux cuits à la broche ; ôtez-en toute la chair pour la hacher avec un peu de gigot de mouton cuit à la broche ; mettez toute les carcaſſes des perdreaux dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, trois ou quatre cuillerées de coulis, du jus de veau, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, baſilic, perſil, ciboules, une tranche de jambon, zeſtes de carottes, & panais, tranches d'oignons ; faites bouillir une heure à petit feu, & la paſſez au tamis ; prenez des mies de pain coupées en roties paſſées au beurre qu'il y en ait ſuffiſamment pour couvrir le fond du plat que vous devez ſervir ; mettez-les deſſus, & les mouillez avec la moitié de la ſauce que vous avez paſſée & deux pains de beurre, un peu de conſommé ; faites-les bouillir ſur le fourneau juſqu'à ce qu'elle s'attache au plat pour faire un gratin ſans être brulé ; enſuite vous renverſez toute la graiſſe qui reſte & ſervez deſſus le hachis de perdreaux, pour le faire vous prenez le reſtant de la ſauce

Hors-d'œuvre

que vous avez passée, & y ajoutez du coulis ; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y chauffer la viande hachée sans la faire bouillir ; assaisonnez de sel, gros poivre, un petit jus de bigarade.

Hachis de Perdreaux au naturel.

Hors-d'œuvre

Hachez la chair des perdreaux cuits à la broche avec un morceau de mouton rôti ; mettez les carcasses des perdreaux dans un mortier, avec deux ou trois échalottes, & les pilez très-fin ; délayez-les avec un peu de consommé & du coulis, passez à l'étamine ; mettez dans ce coulis un pain de beurre avec la viande hachée, sel, gros poivre ; faites chauffer sans bouillir. Servez garni de croutons frits.

Perdrix à la braise à différents ragoûts.

Entrée

Flambez & vuidez des vieilles perdrix ; troussez-les en poule, & les lardez avec du gros lard ; mettez-les dans une marmitte juste à leur grandeur avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons, une carotte, & un panais, sel, poivre ; faites-les

cuire à petit feu, & les ſervirez avec le ragoût que vous jugerez à propos, comme aux marons, aux olives, aux truffes, aux petits oignons, aux cardons d'Eſpagne, aux montans, aux cornichons, aux ris de veau, aux truffes, celui que vous voudrez, vous trouverez la façon de les faire ci-après à l'article des ragoûts. tom. 3.

Perdrix à la Villeroi.

Mettez au moins une douzaine de petits oignons blancs dans une caſſerole avec du bon bouillon, & un pain de beurre, peu de ſel, ſi le bouillon eſt ſallé, & du gros poivre; faites les bien cuire & réduire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, & les retournez ſur le feu dans leur cuiſſon juſqu'à ce qu'ils commencent à riſoler, comme ſi vous vouliez les glacer; prenez deux ou trois perdrix que vous déſoſſez & les rempliſſez avec cet oignon, & les trouſſez proprement; faites-les refaire dans une caſſerole, avec un peu d'huile, perſil, ſiboulle, champignons hachés, ſel, gros poivre; mettez-les dans une petite marmitte entre des tranches de veau, & bardes de lard; mouillez avec un verre de Entrée

vin de Champagne, du bouillon ; faites-cuire à petit feu pendant cinq ou six heures ; passez le fond de la sauce qui doit être courte & bien dégraissée ; mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites chauffer. Servez sur les perdrix.

Perdrix en terrine a la Purée.

Entrée

Trousſez-en poule deux vieilles perdrix après les avoir flambées & vuidées, & les mettez cuire avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne, le tout ficelé : mouillez avec du bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle ; faites aussi cuire à part avec de l'eau, un demi-litron de lentilles à la Reine, avec deux oignons, une carotte, & un panais ; foncez une casserole de quelques tranches de veau, une tranche de jambon, zestes de lard, racines & oignons ; faites suer & mouillez avec du bouillon, & le tiers de la cuisson des perdrix ; faites bouillir au moins une heure ; passez cette essence pour mouiller les lentilles en les passant à l'étamine pour leur donner du corps, votre

coulis de lentilles étant fini & assaisonné de bon goût, vous le servez sur les perdrix & petit lard ; séparez par morceaux que vous avez dressez dans une terrine.

Biberot de Perdreaux.

Hors-d'œuvre

Faites suer dans une casserole des tranches de veau, & une tranche de jambon, une demi gousse d'ail, deux cloux de girofle, deux échalottes, zestes de racines & oignons ; mouillez de bon bouillon, faites cuire une heure à petit feu, & le passez au tamis ; prenez deux perdreaux cuits à la broche, de ceux que l'on a desservit de la table si vous voulez ; ôtez toute la chair ; pilez d'abord tous les os : Quand ils seront fin, vous y mettrez la viande que vous pilerez aussi jusqu'à ce que le tout soit très-fin ; délayez tout ce que vous avez pilé avec la sauce que vous avez ; passez le tout à l'étamine en bourant fort jusqu'à ceque cela vous forme un biberot de la consistence d'un hachis Assaisonnez de sel, gros poivre s'il en est besoin ; servez garni de croutons frits autour comme à un hachis.

Perdreaux à la Mandui.

Entrée Flambez & vuidez des perdreaux; trouſſez-les en poules; lardez-les en travers avec des filets de jambon, & les mettez cuire ſur des bardes de veau, un bouquet de fines herbes, peu de ſel, gros poivre; couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites-cuire à petit feu; la cuiſſon faite; paſſez le fond de la ſauce; mettez-y un peu de coulis. Servez ſur les perdreaux.

Perdreaux à la Jardiniere.

Entrée Faites un ragoût avec des filets de toutes ſortes de légumes, que vous ferez blanchir avant que de les faire cuire; ayez trois ou quatre perdreaux que vous faites cuire entre des bardes de lard, tranche de veau, un bouquet de fines herbes, un verre de vin de Champagne; la cuiſſon faite vous mettez une partie du fond de la ſauce des perdreaux dans le ragoût finiſſez le de bon goût & le ſervez ſur les perdreaux.

Hachis à la Turque.

Hors-d'œuvre ou Entrée Prenez le gibier que vous jugerez à propos qui ſoit cuit à la broche; hachez-en la viande, & faites une ſau-

ce avec les carcaſſes comme pour un autre hachis, & le finiſſez de même : vous avez des œufs de carpes que vous faites cuire avec du vin de Champagne, & bon aſſaiſonnement, ou vous prenez de ceux qui ſont en matelotte ; dreſſez votre hachis dans le plat : Mettez deſſus des œufs de carpes & des œufs frais pochés ; garniſſez les bords de croutons frits.

Perdrix à la daube Cécilienne.

Flambez & vuidez deux ou trois perdrix ; trouſſez-les en poules, & les lardez moitié lard & moitié filets d'anchois ; aſſaiſonnez de fines épices, point de ſel, mettez-les dans une marmitte juſte à leur grandeur avec un jarret de veau, un quarteron d'excellent beurre ; mouillez avec un poiſſon d'eau de vie, du bouillon juſqu'à ce qu'elles en ſoient couvertes, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, baſilic, deux oignons entiers, une racine & panais, ſel, gros poivre ; faites cuire cinq ou ſix heures à petit feu ; enſuite vous retirez les perdrix pour les dreſſer dans une terrine à ſervir ſur table ; paſſez la ſauce de leur cuiſſon

Entremets froid.

ſans la dégraiſſer, & la faite réduire ſi elle eſt trop longue, juſqu'à ce qu'elle ſe mette en gelée ; faites en l'eſſai en en mettant une cuillerée ſur une aſſiette & la faire prendre dans un endroit frais, verſez votre ſauce ſur les perdrix ; ayez attention quand votre gelée commence à ſe prendre de laremuer pour qu'elle ſe mêle avec le beurre & faſſe une eſpéce de marbré.

Fin du ſecond Volume.